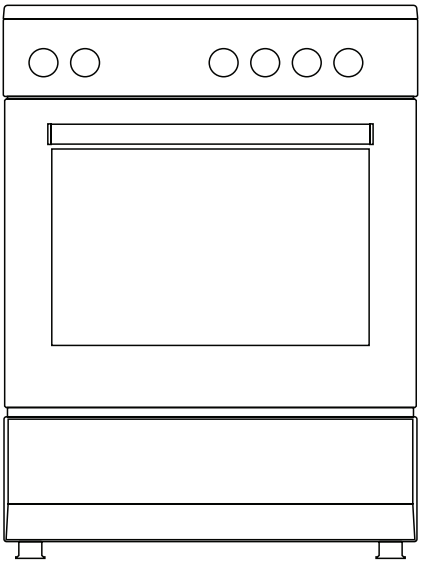


nilson

Free Standing Oven

Gas and electric

50x55 / 50x60 / 56x57 / 60x60 / 60x60 Professional

User manual

10000267-H10-20-180-426 Rev 005

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This user manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with * are optional.

"Complies with WEEE Regulation"

Contents

Important warnings 4
Power connection 18
Gas connection 21
Appliance introduction 28
Accessories 29
Technical specifications 33
Setting up the appliance 37
Control panel 43
Operation of the oven 50
Using the hob section 59
Cooking functions and features 66
Cooking recommendations and warnings 68
Cooking charts 71
Maintenance and cleaning 83
Oven lamp replacement 90
Troubleshooting 92
Handling rules 94
Recommendations for energy saving 95
Compliance with WEEE regulations and waste disposal 96
Package information 96

IMPORTANT WARNINGS

1. Please read this user manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

2. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORISED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

4. This appliance has been designed for household use only.

5. WARNING: Fire hazard; do not place any object on the cooking surfaces.

6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. WARNING: The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

8. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

9. WARNING: Burning hazard due to superheated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.

10. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.

13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.

14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.

15. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.

16. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

17. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

18. This appliance can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

19. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

20. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

21. Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

22. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

23. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

24. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

25. Touching the heating elements should be avoided.

26. Put curtains, tulles, paper or any flammable (Ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

27. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. After each use, check if the unit is turned off.

30. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

31. Do not use the product with its front door glass removed or broken.

32. User should not carry the oven on his/her own.

33. Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

34. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

35. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

36. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

37. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

38. Keep the ventilation channels open.

39. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

40. User shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

41. Oven and grill burners should not be operated simultaneously.

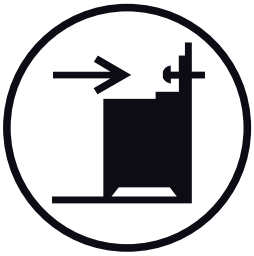
42. The grill burner should only be used for grilling.



43. ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

44. TIPPING HAZARD: The following balancing setting must be set up to prevent the tipping of the appliance. Please see the instructions for installation (See chain connection).





* Closing The Glass Door (Optional)

The glass door can be closed in 3 ways;

1. As shown in figure 1, the glass door can be closed by pressing the latch located on the plastic clip with a finger.

2. As shown in figure 2, the glass door can be closed by pressing the plastic clip with a finger.

3. As shown in figure 3, the glass door can be closed by pressing the plastic clip with the help of a spoon.

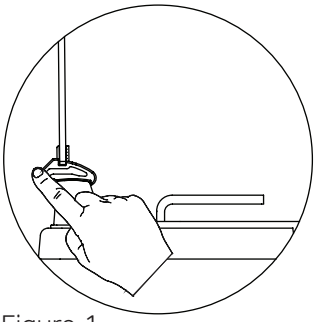


Figure 1

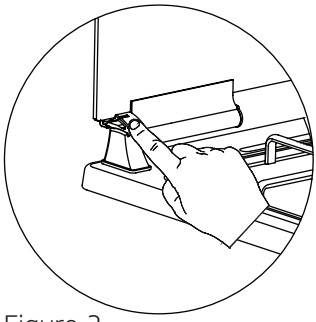


Figure 2

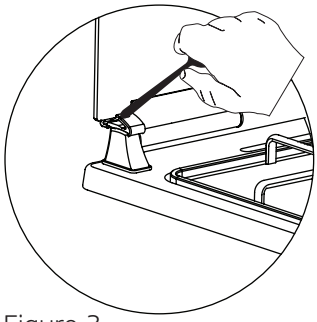


Figure 3

RISK OF INJURY: If the glass door is closed in hard way, the glass may break and cause injury. The glass door must be supported by hand when closing in order to prevent hard closings.

ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

Electrical Safety

1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

3. Plug the product in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

4. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

5. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

6. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

7. If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

8. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

11. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

12. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

14. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

15. With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.

16. Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.

17. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. The product is equipped with a **type "Y"** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

21. Cable fixing point shall be protected.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be installed in accordance with the current regulations and only in well-ventilated areas. Please read the instructions carefully before installing and using this appliance.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (Gas type and gas pressure) meet appliance requirements.

6. Appliance cannot be operated for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. If you have to use your product with a different gas type than the factory delivery, you have to apply to authorised service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplier about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken if gas odour is detected.

THINGS TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch (For example: lamp switch or doorbell).

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.

7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.

8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

INTENDED USE

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This product may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This product shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

POWER CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

WARNING: The electrical connections of the appliance should only be made with (Grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules.

Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your device complies with protection class I. Your oven's plug is grounded; please make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your appliance is manufactured for a 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. electrical supply and requires a fuse of 16 or 32 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

The circuit breaker switches of the appliance shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

WARNING: When making the connection, take safety precautions against turning on power unintentionally.

WARNING: The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

WARNING: If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

Wiring Diagram

WARNING: The electrical connection of the product must be done by an authorised and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

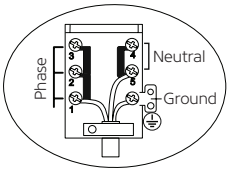
WARNING: Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the product without grounding according to local regulations.

RISK OF ELECTROCUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

Wiring Diagram

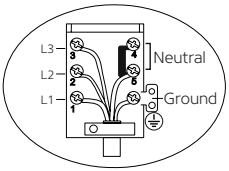
Make the electrical connection of your oven according to the appropriate wiring diagram.

220-240 V ~ 50-60 Hz.



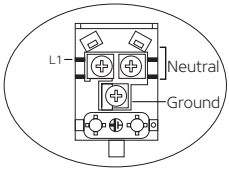
H05 VV-F 3G 4 mm²

380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.



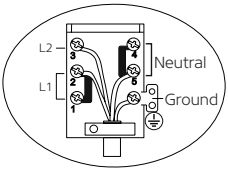
H05 VV-F 5G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



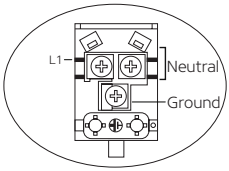
H05 VV-F 3G 0.75 mm²
H05 VV-F 3G 1 mm²

380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.



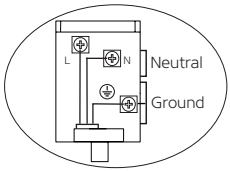
H05 VV-F 4G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05 VV-F 3G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05 VV-F 3G 4 mm²

Power supplies vary according to the electrical power that is used by the appliance. You can acquire the electrical power of the appliance by looking at the type label on the appliance's rear hood. The following table should be considered during the power supply change.

Power Range	Feeding Cord Type And Size
0-1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm²
1380-2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm²
2300-3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm²
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm²
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm²
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm²

GAS CONNECTION

RISK OF EXPLOSION: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (Gas type and gas pressure) before placing the appliance.

The product does not have an exhaust. For this reason, this product should be installed according to installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

Use the product on a flat surface and in a well-ventilated environment.

Gas Hose Crossing Path

Make sure that the appliance's gas pipe and power cable do not pass by the hot surfaces.

Connect your appliance to the gas mains cock in the shortest way and without any leakage.

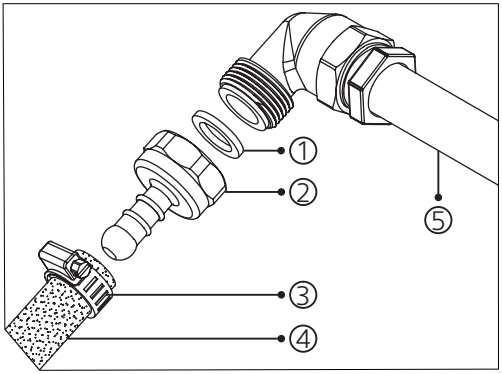
WARNING: Hose types must comply with EN 1762 standard for LPG and EN 14800 standard for NG.

WARNING: The hose which is used for safety should be at least 50 cm and at most 125 cm.

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

LPG Connection

Attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet fitting on the back of the appliance by heating it in boiling water. Tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet fitting required for connection is as follows.



1. Gasket

2. Hose entry fitting

3. Metal clamp

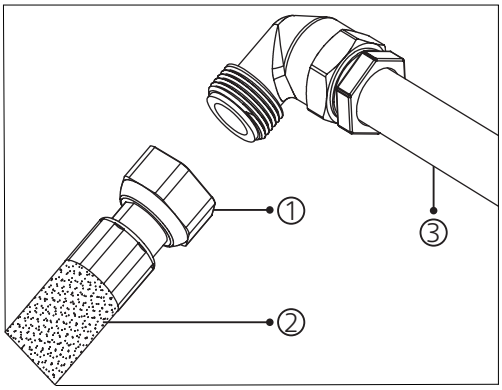
4. LPG connection hose

5. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Natural Gas Connection

Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and connection fitting required for connection is as follows.



1. Nut

2. Natural gas connection hose

3. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Sealing Check

Ensure that the knobs on the control panel are closed and the hood is open for sealing and gasket safety control.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Room Ventilation

Oxygen required for combustion is taken from the room air and gases produced are returned directly to the room.

A good room ventilation is essential for the safe operation of your product.

If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation should be installed. However, if the room has a door that opens directly to the outside, there is no need for additional ventilation systems.

Room Size	Ventilation Opening
Less than 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2
Greater than 10 m^3	is not necessary
In basement or cellar	min. 65 cm^2

Conversion From Natural Gas To LPG Or From LPG To Natural Gas

WARNING: Disconnect the product from gas and electricity.

RISK OF BURNS: If the product is hot, wait for it to cool down.

To Replace The Injector;

1. Lift the grate, burner cover and burner of the product so that the injector is visible (See figure 1).

2. With the help of a screwdriver (7 mm) with the tip as shown in figure 2, remove the injector by turning it (See figure 3).

3. Replace the injectors with suitable ones according to the values in the injector table and the type of gas to be used in the appliance.

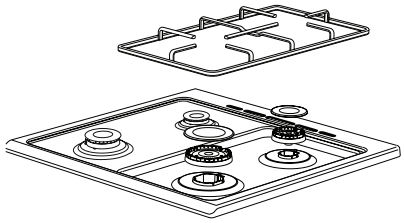


Figure 1

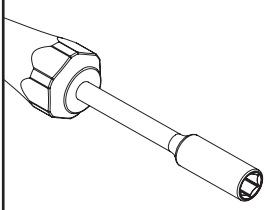


Figure 2

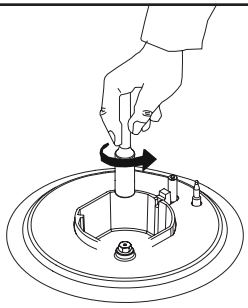


Figure 3

WARNING: Injector replacement should be done by an authorised service.

Flame Output Speed Setting

After replacing the injectors, it is also necessary to adjust the gas taps to the new type of gas.

Before starting the operation, make sure that the appliance plug is plugged in, the gas supply is on and the burners are completely placed.

Note: Gas setting screw for the low flame position must be loosened when switching from LPG to natural gas. During switching from natural gas to LPG, it should be tightened.

1. Put the cooker burners in a low position and pull out the cooker control knobs on the control panel (See figure 4).

2. With the help of a proper size screwdriver, tighten/loosen the gas setting screw (See figure 5). This enables the flame in the low position to increase or decrease. Adjust the proper gas setting so that the flame length is at least 4 mm.

3. For the final check, turn the flames of the cooker burners to the highest and lowest positions. In both cases, the flame must be ignited.

4. Repeat these procedures for each burner of the cooker.

5. After making the proper gas setting, install the control knobs in order to use the product.

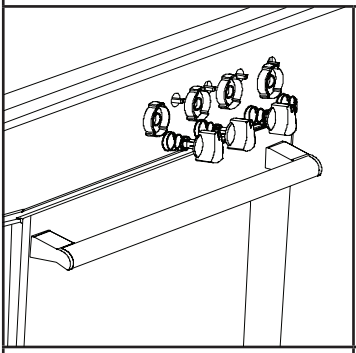


Figure 4

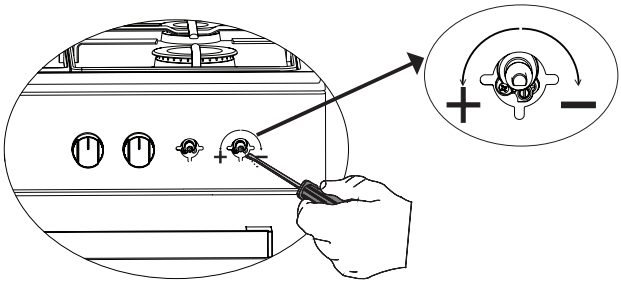
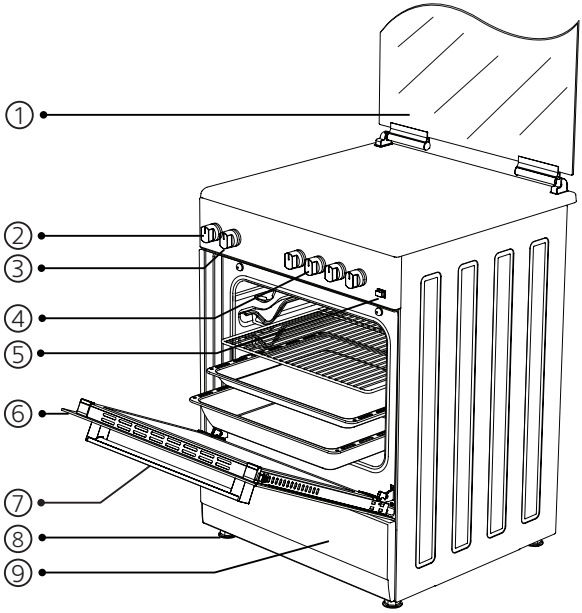


Figure 5

WARNING: Depending on the type of hob spout used in your product, the position of the gas setting screw may vary.

APPLIANCE INTRODUCTION (Optional)



1. Glass or metal door

2. Temperature adjustment knob (Thermostat)

3. Cooking function knob

4. Hob section control knobs

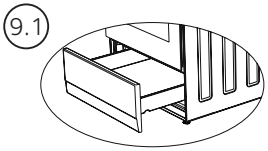
5. * Ignition knob

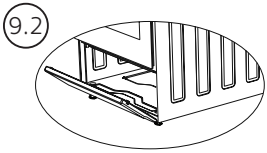
6. Oven door

7. Oven handle

8. Plastic leg

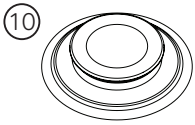
9. * Lower cabinet door

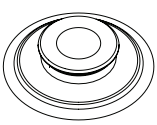


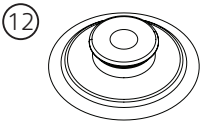


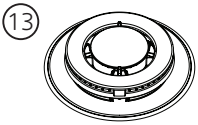
9. 1. Drawer

9.2. Openable door

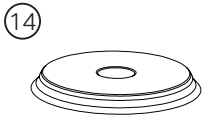


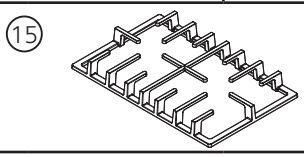


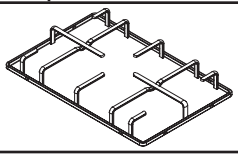




10. Large burner | **11.** Middle burner | **12.** Small burner | * **13.** Wok burner



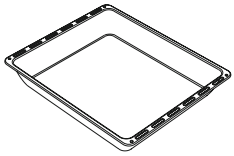
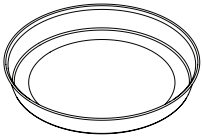
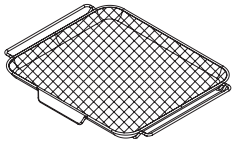
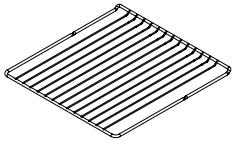
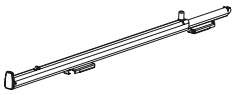
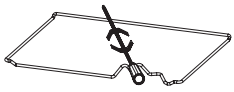


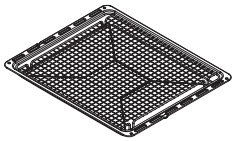
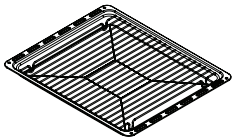
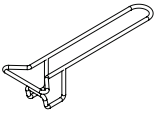
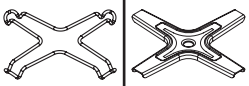
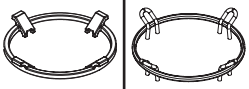


* **14.** Electric heater (Hot plate) | * **15.** Hob grills

Note: The appliance image above is only provided for illustration purposes. The image of the appliance may vary depending on the option. Only consider your appliance.

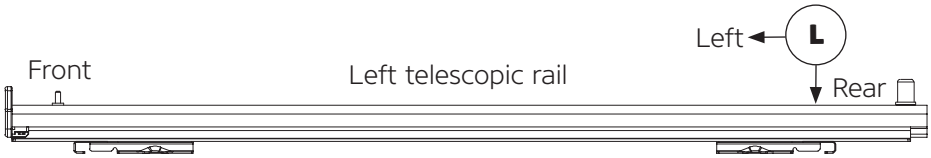
* ACCESSORIES (Optional)

	**Deep tray** It is used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.
	**Standard tray / Glass tray** It is used for pastry (Cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.
	**Circular tray** It is used for pastry and frozen foods.
	**Drying / Air fryer tray** Drying function and air fryer is used for foods to be cooked. Place the standard tray under the air fryer tray to collect the oil dripping during cooking. Add some water on the standard tray for easy cleaning.
	**Wire grill** It is used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.
	**Telescopic rail** Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.
	**Chicken roast** It is used for foods intended to be cooked by being rotated.

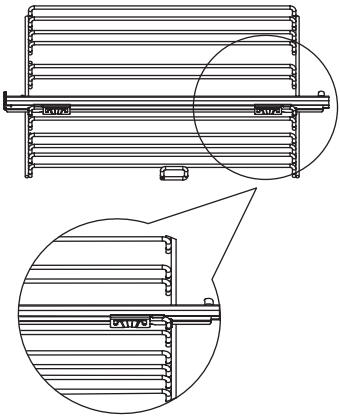
	**Grilled bacon** Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	**Wire grill inside tray** Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	**Splash back (Heat protection sheet)** It prevents the contact of the temperature of the oven with the wall.
	**Tray handle** It is used to hold hot trays.
	**Coffee adapter (Coffee pot)** Can be used for coffee pots. Ensure that the legs of the coffee adapter are completely seated on the cooker grate and placed on the center of the hob.
	**Wok burner adapter** Can be used for wok pans. When flat-bottomed containers are used in the wok burner, the wok burner adapter should not be used. Wok burner adapter is suitable for convex containers.

* Telescopic Rails

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.

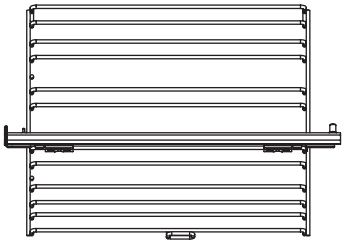






Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right **(R)** and left **(L)** signs on the rails.

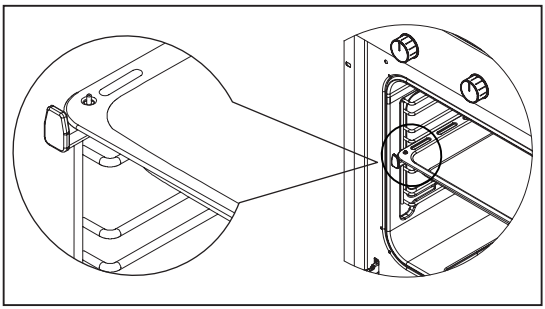
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

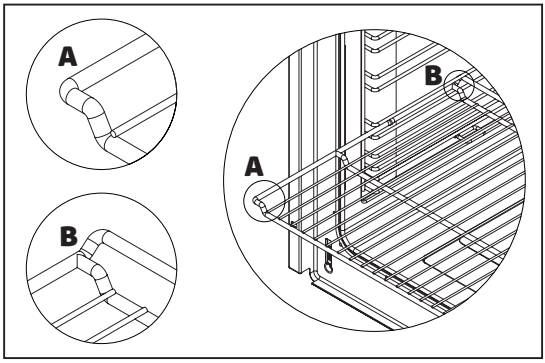
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

Placing The Tray Or Wire Grill On The Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

Using The Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.

Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Note: Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	**50x55**	**50x60**	**56x57**	**60x60**		
External width	500 mm	500 mm	560 mm	600 mm		
External depth	565 mm	630 mm	570 mm	630 mm		
External height	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm		
Light power	15-25 W					
Lower heating element	1000 W	1000 W	1000 W	**60 Litres**	**80 Litres**	
				1200 W	1200 W	
Upper heating element	800 W	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Turbo heater	-----	1800 W	1800 W	2200 W	1800 W	
Grill	1500 W	1500 W	1500 W	2000 W	Small grill	Large grill
					1200 W	2400 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.					
* 80 mm electric heater (Hot plate)	450 W					
* 145 mm electric heater (Hot plate)	1000 W					
* 180 mm electric heater (Hot plate)	1500 W					
* 145 mm quick electric heater (Hot plate)	1500 W					
* 180 mm quick electric heater (Hot plate)	2000 W					
* 220 mm electric heater (Hot plate)	2000 W					

WARNING: Technical specification and injector table should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Injector Table

By Gas Type Burner Specifications	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20, 13 mbar	
	Natural gas			Natural gas		Natural gas		Natural gas	
Wok Burner (4,5)	Injector	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Gas flow	0,421	m³/h	0,487	m³/h	0,418	m³/h	0,424	m³/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h	0,330	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,233	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Burner (2,4)	Injector	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Gas flow	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h	-	m³/h
	Power	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok Burner (1,9)	Injector	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Gas flow	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h	-	m³/h
	Power	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Large Burner	Injector	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h	0,273	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h	0,160	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Small Burner	Injector	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h	0,090	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,187	m³/h	0,216	m³/h	0,186	m³/h	0,196	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Gas flow	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,232	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

By Gas Type Burner Specifications	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Burner (4,5)	Injector	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Gas flow	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Burner (1,9)	Injector	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Power	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Large Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Burner	Injector	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Small Burner	Injector	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Note: The diameter values written on the injector are indicated without commas. For example; the diameter, which is 1,70 mm, is indicated on the injector as 170.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical and gas installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity and gas installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

WARNING: Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorised persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity and gas should be followed when installing the product.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

WARNING: Keep the ventilation channels open.

WARNING: Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.

WARNING: The product should be positioned to avoid any air flow that could impact ignition and to prevent the accumulation of unburned gas.

WARNING: Appliances working with LPG should not be mounted under the floor level.

Right Place For Installation

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The product should be placed on a hard surface. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 50 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

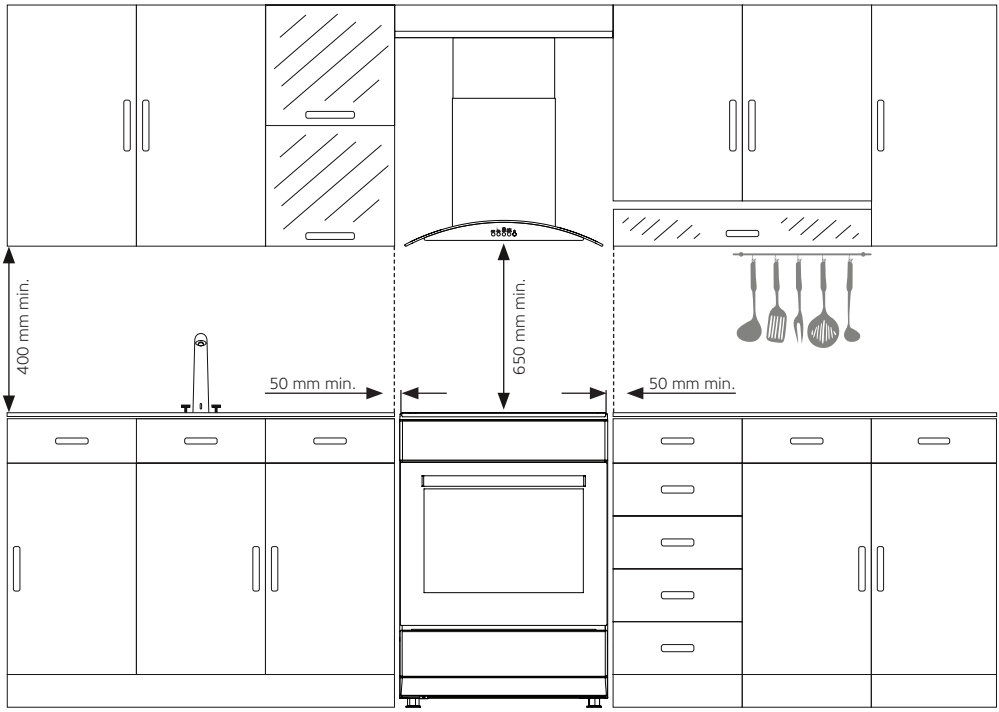
The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting (Min. 650 mm).

The product can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of product behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the product should be the same size or smaller than the product.

It is necessary to have at least a 2 cm gap between the product and the wall for air circulation.

Correct Installation

For accurate installation, please follow the dimensions given in the image below.



WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant (Minimum 100 °C).

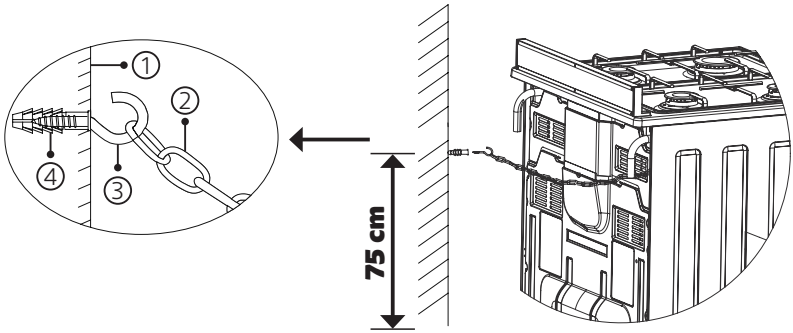
WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

* Chain Connection

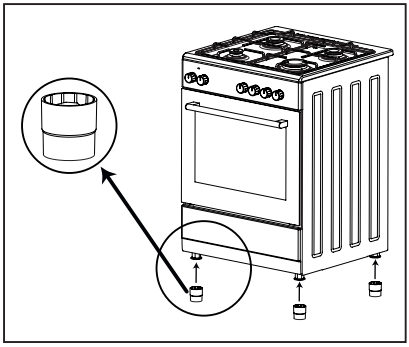
To ensure safe use of the appliance, it must be secured before use in order to prevent it from tipping over. Fasten the hook screw supplied with your appliance firmly to the kitchen wall with the dowel. Ensure that the hook is firmly fixed to the wall. Then insert the safety chain into the hook screw.

The safety chain should be as short as possible to prevent the tipping of the oven to the side and forward.



1. Kitchen wall
2. Safety chain
3. Hook screw
4. Dowel

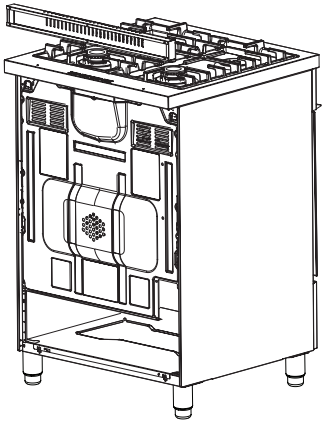
* Installation Of The Leg Adapter

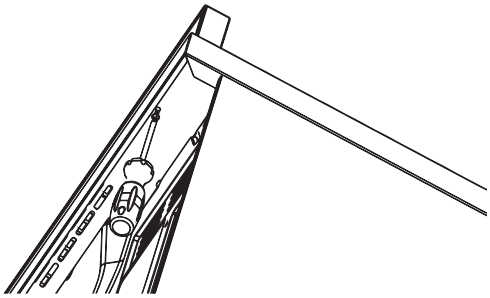


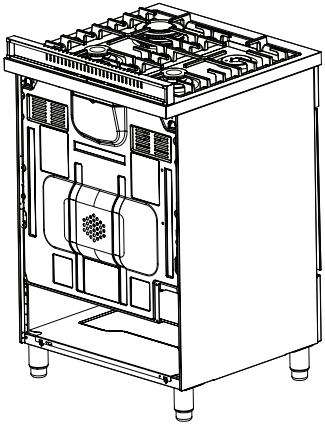
As shown in the figure, the installation of the leg adapters is done by threading them on the oven legs.

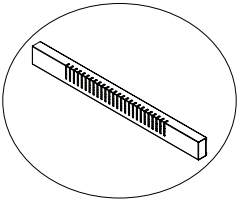
Note: Leg adapters increase the height of the oven.

* 60x60 Professional Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation

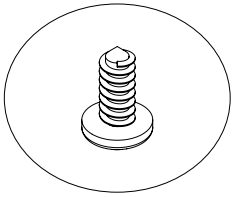








1



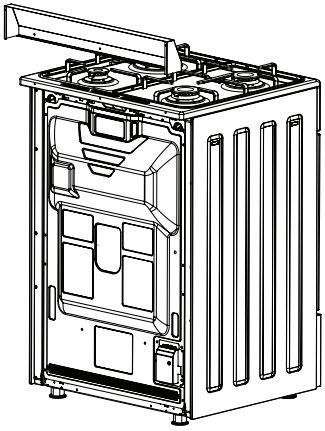
2

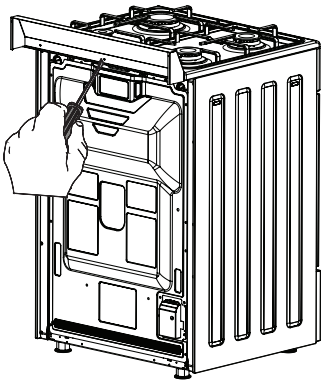
Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.

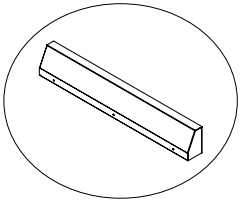
Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

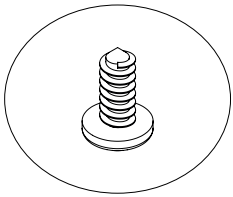
By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

* 56x57 Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation







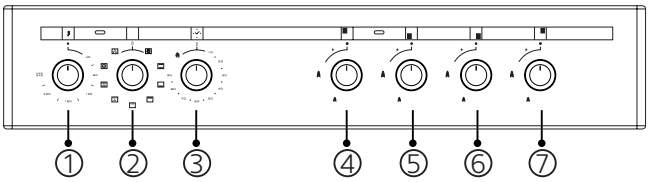


1	**2**
Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.	Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

CONTROL PANEL

For Electric Oven



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

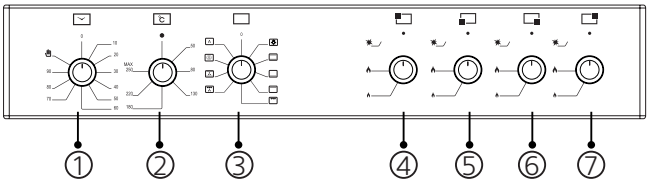
* **3.** Mechanical timer

4. Rear left gas burner

5. Front left gas burner

6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

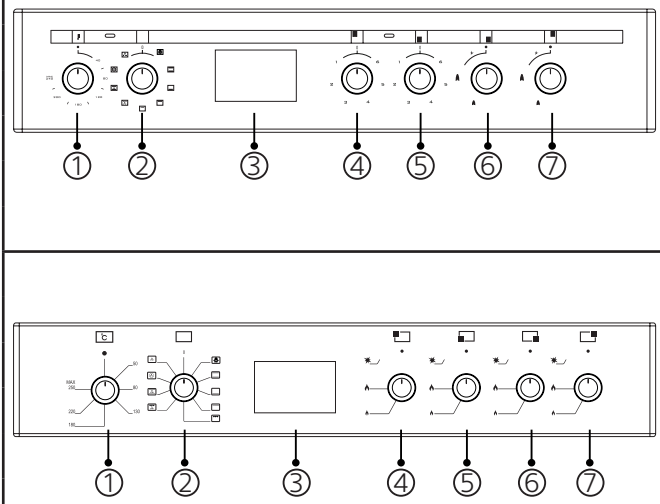
* **3.** Digital timer

4. Left rear electric cooking zone

5. Left front electric cooking zone

6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

* **3.** Digital timer

4. Rear left gas burner

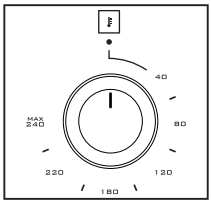
5. Front left gas burner

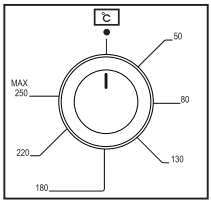
6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

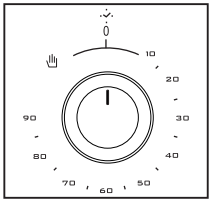
Temperature Adjustment Knob (Thermostat)

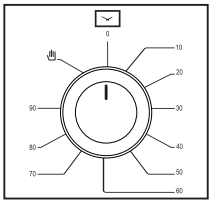




It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the knob. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

* Mechanical Timer Knob





It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-90 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

Manual Cooking



Note: In manual cooking, the cooking period is tracked by the user.

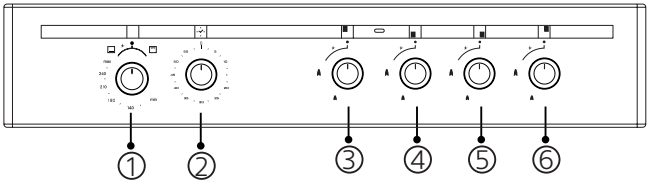
* Control Panel Icons





Auto ignition

For Gas Oven



1. Cooking function knob and temperature adjustment knob (Thermostat)

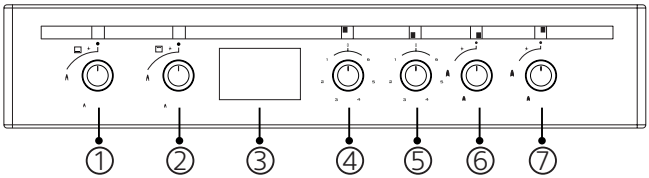
∗ **2.** Mechanical timer

3. Rear left gas burner

4. Front left gas burner

5. Front right gas burner

6. Rear right gas burner



1. Lower burner cooking function knob

2. Upper burner cooking function knob

∗ **3.** Digital timer

4. Left rear electric cooking zone

5. Left front electric cooking zone

6. Front right gas burner

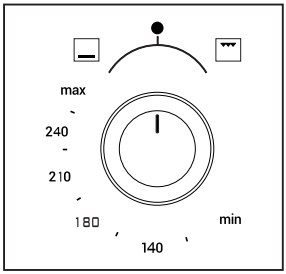
7. Rear right gas burner

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

WARNING: If there are two separate cooking function knobs on the control panel, controlling the lower and upper burners, both burners can be used at the same time. If there is a single cooking function knob on the control panel, controlling the lower and upper burners, lower and upper burners can't be used at the same time.

If the Oven (Lower)-Grill (Upper) Burner Is Controlled From One Knob

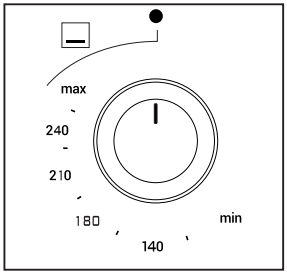
Oven-Grill Burner Control And Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob counter-clockwise after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. By turning the knob clockwise, you can operate the grill burner. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

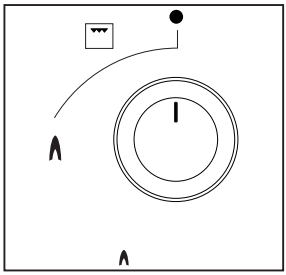
If the Oven (Lower)-Grill (Upper) Burner Is Controlled From Double Knobs

Oven Burner Control And Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



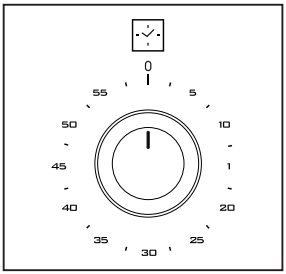
It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

Grill Burner Control Knob



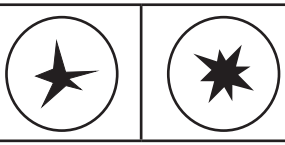
It allows the grill to be controlled. By turning the knob, you can operate the grill.

* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-60 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

* Control Panel Icons



Auto ignition

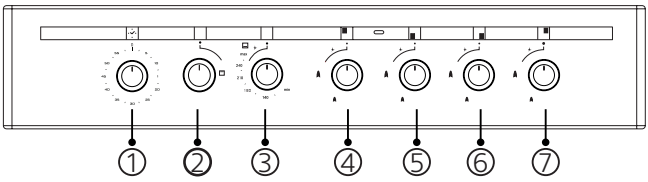


Lamp on / off position

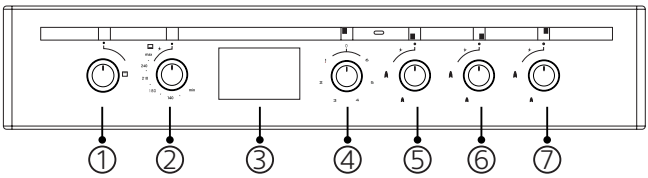


Light

For Gas-Electric (Mixed) Oven



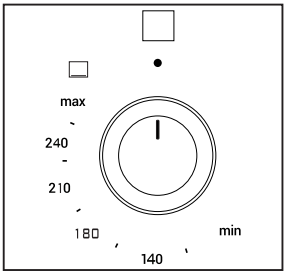
∗ **1.** Mechanical timer
2. Grill (Upper)
3. Oven (Lower) burner control and temperature adjustment knob (Thermostat)
4. Rear left gas burner
5. Front left gas burner
6. Front right gas burner
7. Rear right gas burner



1. Grill (Upper)
2. Oven (Lower) burner control and temperature adjustment knob (Thermostat)
∗ **3.** Digital timer
4. Left rear electric cooking zone
5. Front left gas burner
6. Front right gas burner
7. Rear right gas burner

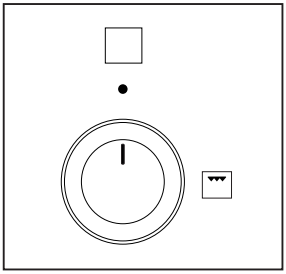
WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

Oven Burner Control and Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



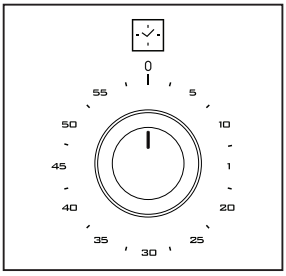
The oven allows the burner to be controlled. It is also used for setting the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

Grill Control Knob



It allows the grill to be controlled. By turning the knob, you can operate the grill.

* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-60 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

OPERATION OF THE OVEN

Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.

2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Connect the appliance to the gas and electricity.

3. Set the temperature adjustment knob to the highest temperature and operate the oven for 30 minutes with the door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.

4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

5. If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

Normal Operation Of The Oven

If The Oven Is An Electric Oven;

1. To start cooking, use the temperature control knob to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control knob to set the desired cooking function.

2. You can set the cooking time to a desired time by using mechanical timer knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.

3. In the models with digital timer; when the cooking time has expired according to the information entered, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

If The Oven Is A Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven;

1. To use the burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (See figure 6).

In Models With Manual Ignition; you can ignite the burner of your preference with an igniter (Match, lighter) by rotating the knob (See figure 7).

*** In Models With (Auto) Ignition With A Knob;** you can ignite the burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (See figure 6) and rotating the knob (See figure 7).

*** In Button Ignited Models;** first, press the button on the control panel (See figure 8). Then, by pressing your preferred burner knob in the direction of the arrow, you can ignite the burner (See figure 6).

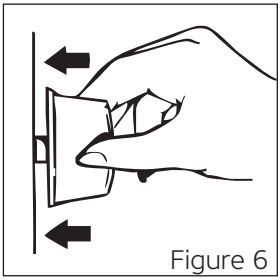


Figure 6

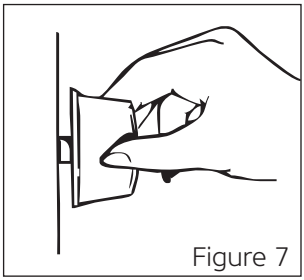


Figure 7

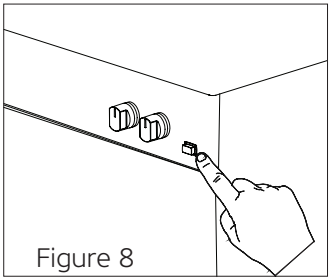


Figure 8

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (Automatic) ignition with a knob. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.

RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute with the oven door open. Then try to carry out ignition again.

2. After the ignition is complete, you can start the cooking process.

3. You can set the cooking time to a desired time by using knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.

4. The timer gives an audible signal when the cooking time is up in line with the entered information in the models with a digital timer.

WARNING: In products with double knob control type; the upper burner should be started 15-20 minutes after the lower burner is started.

* COOLING FAN

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To Turn On The Grill;

1. Place the function knob over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

To Turn Off The Grill;

Set the function knob to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed when grilling (Electric grill with thermostat).

WARNING: Keep the oven door open while grilling (Gas and electric grill without thermostat).

* Use Of Panel Protection Sheet

Panel protection plate is designed to protect the control panel and knobs when the oven is in grill mode and the oven door is open. When the oven is in grill mode, the panel protection plate (See figure 9) should be used to prevent heat damage to the control panel and knobs.

Open the front glass door of the oven (See figure 10). Place the panel protection sheet and gently close the door and fix the panel protection plate (See figure 11).

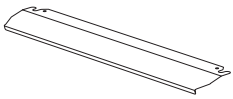


Figure 9

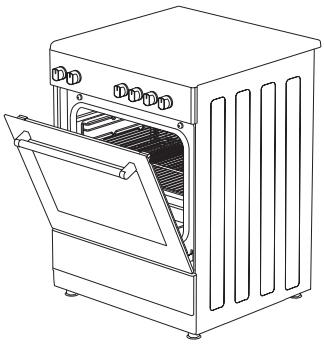


Figure 10

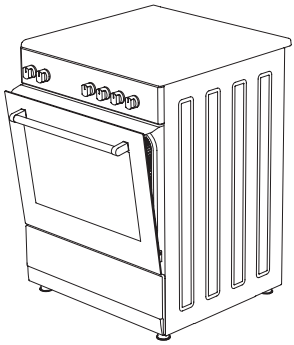


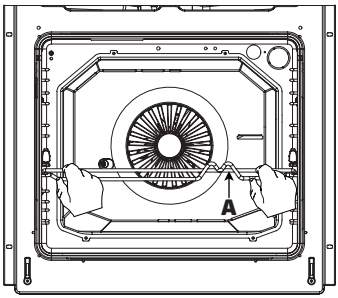
Figure 11

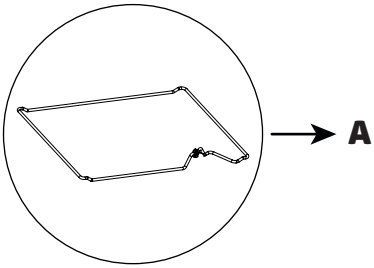
WARNING: The panel protection sheet is suitable for use with the door open.

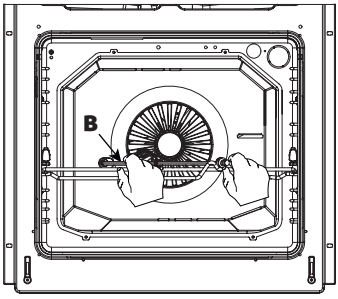
*** Use For Chicken Roasting**

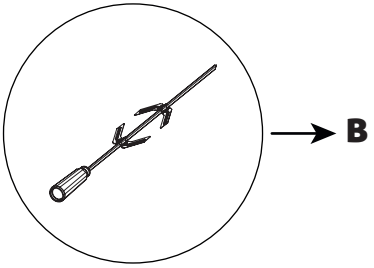
WARNING: Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(b)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(b)**. Place the skewer **(b)** on the rotisserie wire **(a)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(b)** is placed in the rotisserie engine chamber.









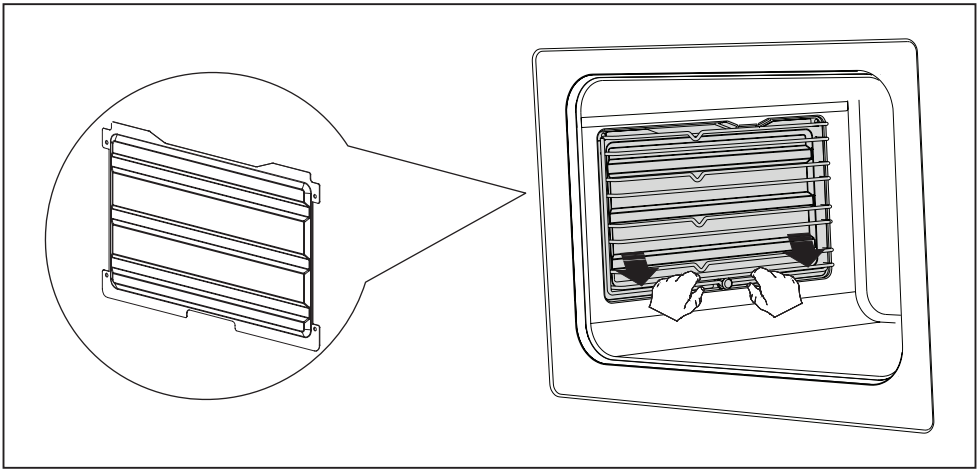
After closing the door, set the oven to the grill ( ) position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

* CATALYTIC PANEL

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

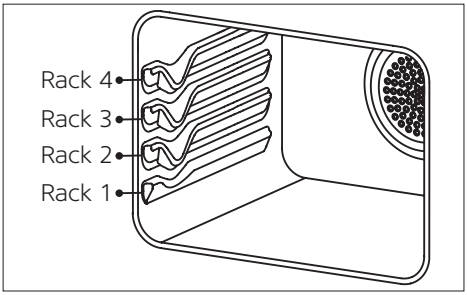
Detaching Catalytic Panel

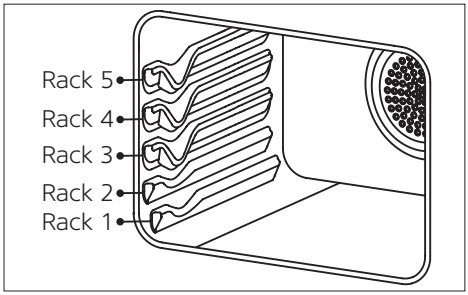
To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.



RACK POSITIONS

Standard Rack Positions

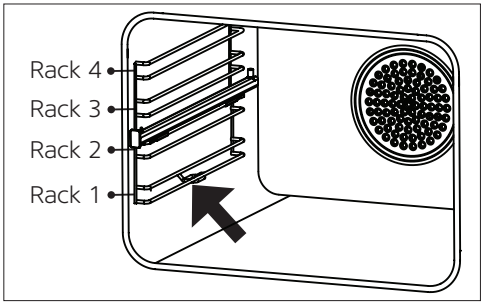


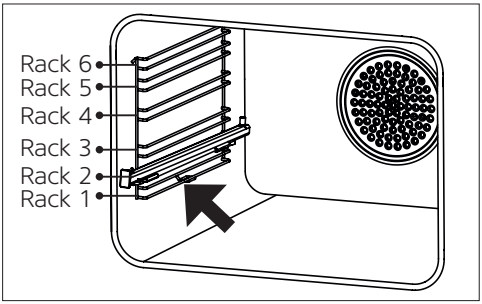


Note: The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

* Wire Rack Positions





Note: Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing And Removing Wire Racks

Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

USING THE HOB SECTION

Using Gas Hob Section

There are cooker burners working with gas on the upper side of the product. The working system of these cooker burners is based on working separately. Apply the following steps to use cooker burners.

1. Make sure that gas burner covers are in a proper position before starting to use cooker burners. The correct placement of the gas burner covers is shown in the figure below.

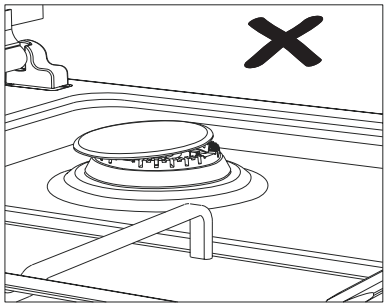


Figure 12

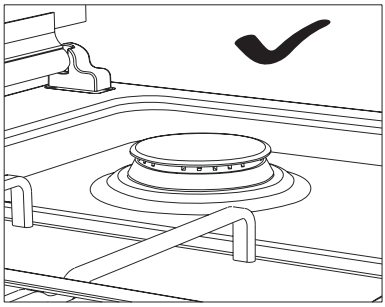


Figure 13

2. Before operating the cooker burner, make sure that the burner body, burner ducts, burner pool and injector hole are dry and clean.

3. To use the cooker burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (See figure 14).

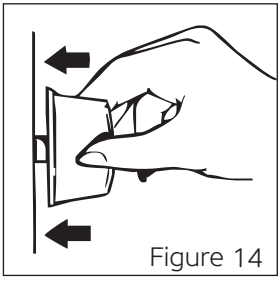


Figure 14

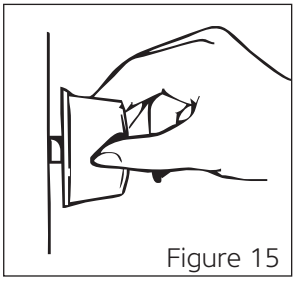


Figure 15

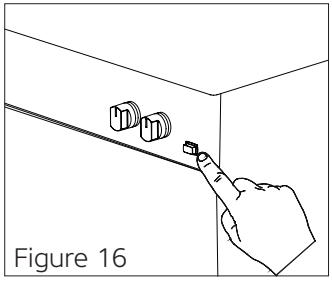


Figure 16

In Models With Manual Ignition; you can ignite the cooker burner of your preference with an igniter (Match, lighter) by rotating the knob (See figure 15).

*** In Models With (Auto) Ignition With A Knob;** you can ignite the cooker burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (See figure 14) and rotating the knob (See figure 15).

*** In Button Ignited Models;** first, press the button on the control panel (See figure 16). Then, by pressing your preferred cooker burner knob in the direction of the arrow, you can ignite the cooker burner (See figure 14).

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (Auto) ignition with a knob and a button. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.

RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the cooker burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute. Then try to carry out ignition again.

4. Ensure that the grates are fully seated on the hob plate. If the grill does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

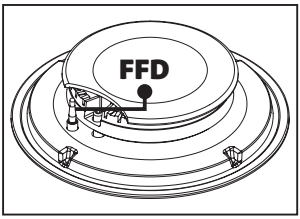
5. Make sure that the upper door of the oven is in the fully open position when cooking in the cooker burners. If the upper door is closed while the cooker burners are hot, it may cause the glass to break in the models with glass doors. For this reason, do not close the upper door while the cooker burners are hot.

Locations Of Cooking Burners

You can control cooking burner with the help of the knobs on the control panel of the appliance.

Off position		
Full flame		
Low flame		

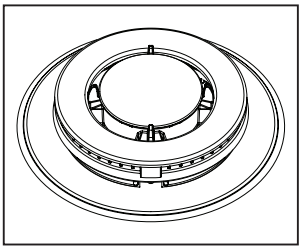
* Flame Failure Device (FFD)



Wait for 5-10 seconds by pushing the knob forward without releasing your hand from the knob after performing the ignition process in the models with a gas cutter safety assembly in accordance with the instructions. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the cooker is in working condition.

The flame failure device automatically cuts off the gas to the cooker burner in the event that the cooker fire is extinguished for any undesirable reason.

* Wok Burner



Wok burner is characterised by its fast cooking. It provides homogeneous heat distribution to the base of the pot at high temperature since it has a double ring flame system. It is ideal for short-term and high-temperature cooking. When you want to use a flat bottom pot in the wok burner, you should take the wok burner pot handler (Wok burner adapter) from the cooker.

Pot Diameters To Be Used On Cooker Burners

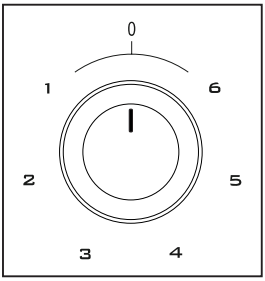
When using the cooker burners, use long-handled pots that sit correctly on the surface of the hob as much as possible. This way you will be able to use energy more efficiently. The following table shows the recommended pot diameters to be used according to the gas burners.

Burner Type	Cooking Pot Diameters		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Large burner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok burner	24-28 cm	---	24-26 cm

Using Electric Hob Section

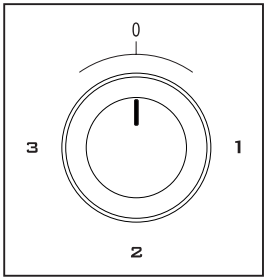
WARNING: Power levels may vary depending on the option of your device.

If The Power Level Includes 6 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (0), you can stop the operation.

If The Power Level Includes 3 Stages



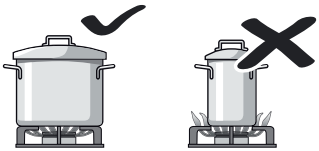
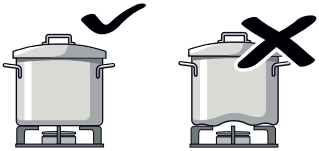
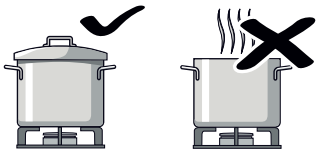
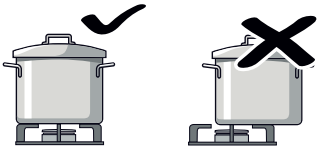
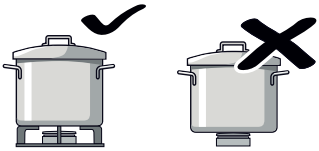
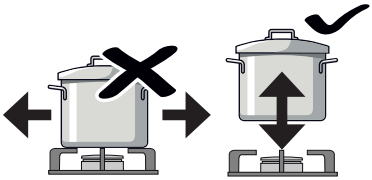
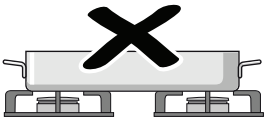
You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (0), you can stop the operation.

The heat levels of the electric cooking zones (Hot plates) are given in the table.

Electric Cooking Zone (Hot Plate)	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm quick	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm quick	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm quick	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm quick	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

When using the electric cooking zones (Hot plates), operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

Proper Pot Use

	Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone. Flame should not reach the container sides.
	Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom. If you are using the wok burner adapter for the cooking process, you can use convex dishes.
	Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This cause you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.
	Center the dish exactly over the cooking zone. Otherwise, it may fall over.
	Never place the utensils directly on the cooking zones, always place them on the grate. Before operating the product, make sure that the grates are in the correct place.
	When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want. Avoid impact on the cooking area and do not place weights on it.
	Never use two burner or heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.

* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES

For Electric Oven

	Lower and upper heating are operated together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies. Use a single tray for cooking.
	Lower heating, upper heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat. Use a single tray for cooking.
	Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.
	Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Upper heating and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.
	Upper heating is operated. It is used for heating or roasting very small pieces food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (See. steam cleaning)
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

For Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven

	The grill (Upper) is operated. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Grill and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.
	The oven (Lower) burner is operated.
	The oven (Lower) burner and fan are operated. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan.
	It is suitable for foods intended to be cooked by being rotated.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	The grill and lamp are operated. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill, roast chicken setting and lamp are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.
	The roast chicken setting and lamp are operated together. It is used for foods intended to be cooked by being rotated.
	It is used for lighting the oven.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

WARNING: Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There might be the risk of burning.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

WARNING: While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

WARNING: Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

WARNING: Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

WARNING: Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

WARNING: Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

WARNING: Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

WARNING: Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (Tray, wire grill etc.).

WARNING: Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

WARNING: Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

WARNING: Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

COOKING CHARTS

For Electric Oven

60 litres

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake		170-180	2-3	35-45
Small muffin		170-180	2	25-30
Pie		180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie		180-190	1	50-70
Sponge cake		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill **		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	4	20-25

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

80 litres

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake		170-180	2-3	30-35
Small muffin		170-180	2-3	25-30
Pie		180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie		170-180	2-3	20-25
Apple pie		180-190	2-3	50-70
Sponge cake		200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2-3	50-70
Grilled chicken **		200-220	2-3	25-35
Fish grill **		190 -200-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

* DRYING

WARNING: Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking duration (Hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan ()].

Air Fryer Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

WARNING: Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

1. Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (See figure 17) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (See figure 18), (See figure 19). After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click" (See figure 20).

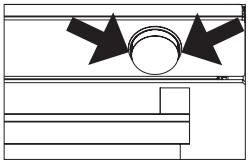


Figure 17

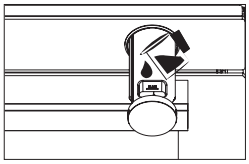


Figure 18

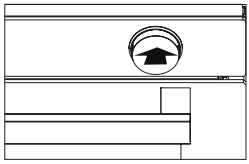


Figure 19

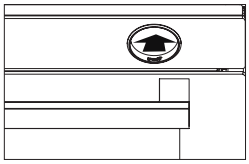


Figure 20

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

WARNING: When filling the water container, never exceed the maximum marking!

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: Do not remove the water container while cooking is in progress.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (Up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken drumstick		200	3	40-45	150
Chicken wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

2. Open the cover of the appliance (See figure 21). Remove the water tank cover and fill the tank (See figure 22). Then, close the water tank cover (See figure 23). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

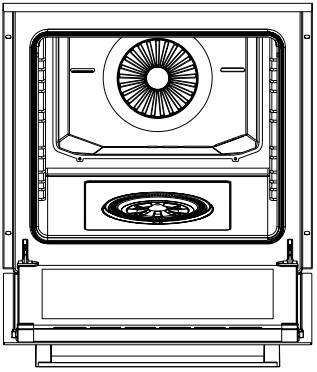


Figure 21

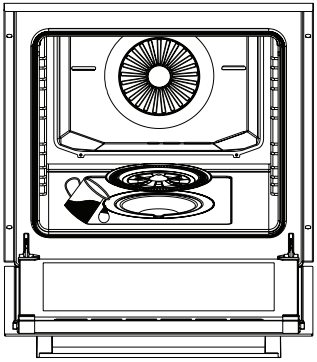


Figure 22

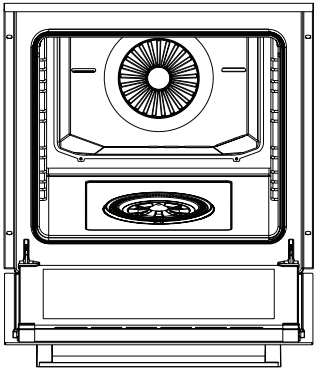


Figure 23

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 200 milliliters and the minimum refill is 80 milliliters.

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (Up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Bread		200	2	20-30	80
Chicken		200	2	60-70	150
Salmon with vegetables		180	2	30-40	80
Chicken drumstick		200	2	25-35	100
Pastry		190	2	15-25	80
Lamb shank with vegetables		170	2	60-70	150
Bun		190	2	15-25	80
Entrecôte		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

Cleaning Of Water Pool At The Bottom Of The Oven

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

1. Put 350 cc of white vinegar (Vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.

2. Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.

3. Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.

WARNING: Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

COOKING CHART

For Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Bottom burner cooking time (Min.)	Top burner cooking time (Min.)	Total time (Min.)
Frozen pizza **		190	3	10	5	15
Cookie **		175	3	10	5	15
Apple pie		200	2	45	10	55
Small cake **		190	3	25	5	30
Sponge cake		200-150	3	20	15	35
Whole chicken		180-230	2	20	50	70
Meatball *		Max.	3-4	-	20-25	-
Steak *		Max.	3-4	-	20-25	-
Fish *		Max.	3-4	-	20-25	-
Sandwich loaf		Max.	3-4	-	5-10	-

* The food should be reversed after half of the cooking time elapses.

** It is recommended to cook food on baking paper placed on the wire rack.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The surfaces of the burner parts and the grate get slightly dull over time. This is very normal and does not mean any material deterioration.

WARNING: User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher (Excluding the accessories)!

WARNING: The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

WARNING: Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

2. Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.

3. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

4. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.

5. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

6. Use potassium stearate (Soft soap) for dirt and stains.

7. Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.

8. The device should be cleaned thoroughly after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

9. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

10. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

11. Clean and dry the oven and its accessories after every use.

12. Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.

13. The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.

14. Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.

15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.

16. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

17. If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

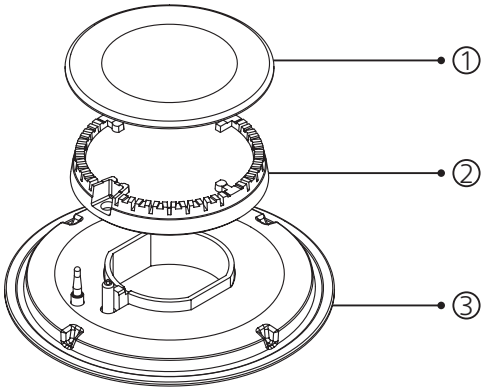
18. Remove the glass cover of the oven lamp (See lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dish washing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

19. Clean the cooker's cooking zones and all removable parts only by hand with a sponge cloth, a little detergent and hot water.

20. Wipe the non-removable hob sections of the oven with a wet cloth.

21. Wipe the ignition elements with a very well-wrung cloth. Then dry them with a clean cloth. Make sure that the flame holes and ignition plug are completely dry. Otherwise, there will be no spark at the end of the ignition.

Assembling The Cooker Burner Parts



1. Burner cover

2. Burner body

3. Burner pool

Place the cooker's burner body **(2)** in the burner pool **(3)**. Ensure that the burner body **(2)** is placed in the burner pool **(3)** by turning the burner body **(2)** left and right. After this operation, place the burner cover **(1)** exactly above the cooker burner body **(2)**.

WARNING: If the cooker burner parts are not properly assembled after cleaning, the ignition performance is affected in a negative way.

*** Steam Cleaning**

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.

1. Remove all accessories from the oven.

2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom rack of the oven.

3. For An Electric Oven; set the switch to the lower resistance position (). Set the thermostat to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.

For A Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven; set the switch to the lower burner position (). By setting the temperature adjustment knob (Thermostat) to the lowest position, operate the oven for 30 minutes.

4. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.

5. For dirt that does not come out, clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

Cleaning Of The Oven Glass

Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 24 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 25. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 26. Carefully pull the glass that has become free toward you. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the profile is properly placed.

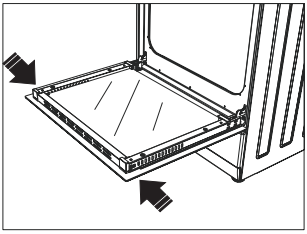


Figure 24

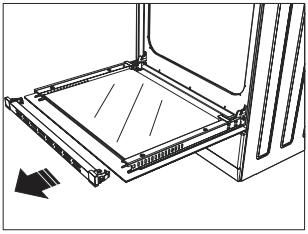


Figure 25

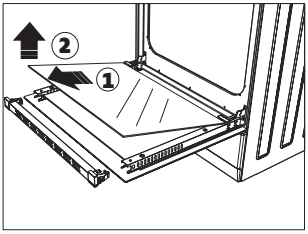


Figure 26

Cleaning And Assembly Of The Oven Door

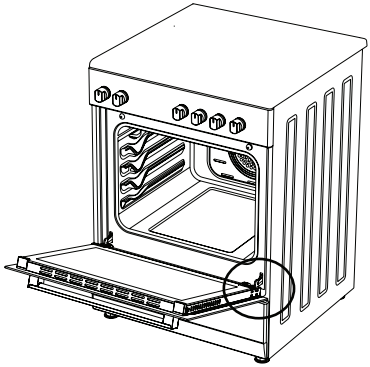


Figure 27

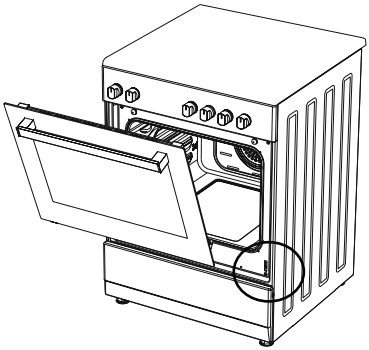


Figure 28

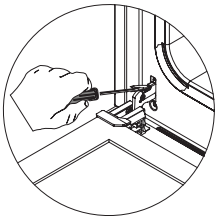


Figure 27.1

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver (See figure 27.1).

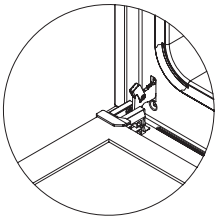


Figure 27.2

Set the hinge lock to the widest angle (See figure 27.2). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

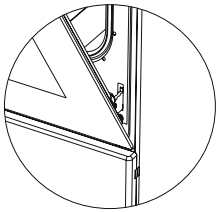


Figure 28.1

Then close the oven door until it rests against the hinge lock (See figure 28.1).

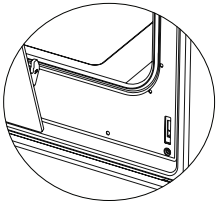


Figure 28.2

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up (See figure 28.2).

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.

OVEN LAMP REPLACEMENT

WARNING: In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

WARNING: In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

WARNING: The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100 ºC.

WARNING: In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

To Change The Lamp;

1. Turn off the electricity.

2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise (See figure 29). Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

3. Then remove the oven lamp by turning it (See figure 30) if it is type **A**, or by pulling it (See figure 31) if it is type **B**.

4. Fit a new lamp with the same features.

5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

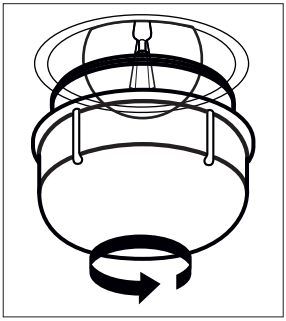


Figure 29

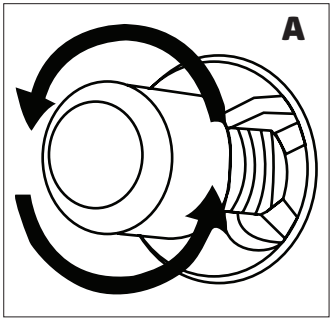


Figure 30

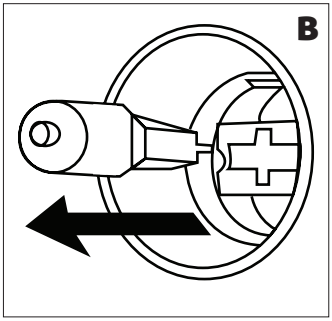


Figure 31

Note: This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

To Chance The Square Lamp;

1. Turn off the electricity.

2. Remove by pulling the glass protection towards you.

3. Then remove the oven lamp by pulling it out.

4. Fit a new lamp with the same features.

5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check that the power supply is available.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	

Problem	Possible Cause	What To Do
Water dripping.	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke comes out of the oven during operation.	When operating the oven for the first time.	smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
There is a smell of burning or plastic when using the oven.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	Use glass containers suitable for high temperatures.
Oven does not cook well.	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.
Internal light is dim or does not operate.	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

5. Protect from external factors (Such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

The product door must be taped to the side walls.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.

2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.

3. Do not open the oven door frequently while cooking.

4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.

6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

7. Defrost the frozen food before cooking.

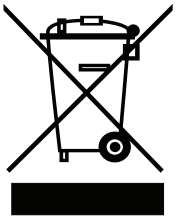
COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

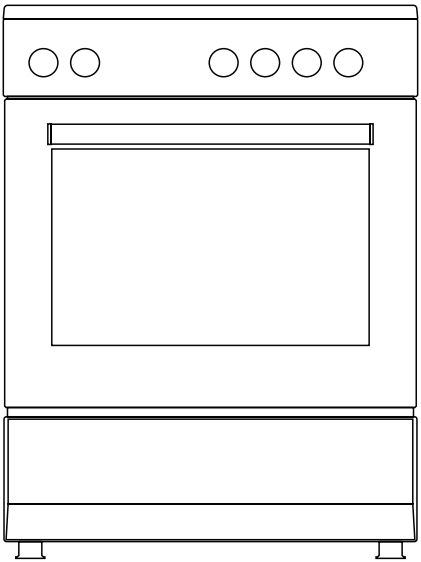
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (Waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





nilson

Horno Con Soporte Independiente

Gas y electricidad

50x55 / 50x60 / 56x57 / 60x60 / 60x60 Profesional

Manual del usuario

Estimado Cliente,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es garantizar el uso de manera óptima y eficiente este aparato ecológico, fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones precisas con respecto a la sensación de calidad en total.

Le recomendamos leer atentamente el manual de instrucciones y conservarlo permanentemente antes de utilizar su horno para que mantenga sus características originales durante mucho tiempo.

ATENCIÓN: Este manual de usuario está elaborado para varios modelos. Algunas de las funciones descritas en este manual podrían no estar disponibles en este modelo.

Nuestros aparatos están diseñados para un uso doméstico. No son adecuados para un uso comercial.

Las figuras que aparecen en el manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

Este se ha fabricado en modernas y ecológicas instalaciones sin afectar al medioambiente.

Las características marcadas con * son opcionales.

"Cumple con la Regulación WEEE"

Contenidos

Advertencia importantes 100
Conexión eléctrica 115
Conexión de gas 118
Introducción al aparato 125
Accesorios 126
Información técnica 130
Configuración del aparato 134
Panel de mandos 140
Funcionamiento del horno 147
Uso de sección de placa 156
Funciones de cocción y características 163
Recomendaciones y advertencias de cocción 165
Tabla de cocción 168
Mantenimiento y limpieza 180
Reemplazo de lámpara de horno 187
Solución de problemas 189
Reglas de manipulación 191
Recomendaciones para el ahorro de energía 192
Cumplimiento de la normativa sobre RAEE y eliminación de residuos 193
Información de paquete 193

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Lea atentamente este manual de usuario. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

2. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **"SERVICIO AUTORIZADO"**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

3. Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la placa de características o en la placa de datos.

4. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

5. ATENCIÓN: Peligro de incendio; no ponga objetos en la superficie de cocción.

6. ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.

7. ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

8. ATENCIÓN: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

9. ATENCIÓN: ¡Peligro de incendio por vapor sobrecalentado! Los niños tienen la piel más sensible a las altas temperaturas en comparación con los adultos. Los niños no deben abrir la puerta del horno en funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se enfríe completamente y se evite el riesgo de quemaduras.

10. ATENCIÓN: Nunca intente apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

11. ATENCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

12. ATENCIÓN: Si se rompe el cristal del aparato, desconecte de inmediato cualquier elemento calefactor y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no lo utilice.

13. RIESGO DE QUEMADURAS: Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior.

14. RIESGO DE QUEMADURAS: La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la cubierta.

15. RIESGO DE QUEMADURAS: La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la cubierta.

16. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

17. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

18. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se asegure una supervisión o se utilice el aparato de forma segura y se facilite información para comprender los peligros que conlleva.

19. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

20. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerlos lejos del aparato.

21. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

22. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

23. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

24. No ponga objetos que sean accesibles por los niños sobre el aparato.

25. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

26. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

27. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

28. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

29. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

30. No opere el aparato si está roto o visiblemente dañado.

31. No use el producto con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

32. El usuario no debe transportar el horno por su cuenta.

33. No ponga objetos pesados sobre la puerta del horno cuando esté abierta, riesgo de vuelco.

34. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

35. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

36. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.

37. La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.

38. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

39. No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

40. El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones personales.

41. Los quemadores del horno y de la parrilla no deben funcionar simultáneamente.

42. El quemador de la parrilla sólo debe utilizarse para asar.



43. ATENCIÓN: La puerta de cristal puede romperse cuando se calienta. Cierre todos los quemadores antes de cerrar la puerta de cristal. Antes de cerrar la puerta de cristal, espere a que se enfríe la superficie de la placa.

44. PELIGRO DE VUELCO: El siguiente ajuste de equilibrado debe establecerse para evitar el vuelco del aparato. Consulte las instrucciones de instalación (véase la conexión de la cadena).





* Cierre De Puerta De Vidrio (Opción)

La puerta de vidrio puede cerrarse de 3 maneras;

1. Como se muestra en la figura 1, la puerta de vidrio puede cerrarse presionando con un dedo el pestillo situado en la abrazadera de plástico.

2. Como se muestra en la figura 2, la puerta de vidrio puede cerrarse presionando la abrazadera de plástico con un dedo.

3. Como se muestra en la figura 3, la puerta de vidrio puede cerrarse presionando la abrazadera de plástico con la ayuda de una cuchara.

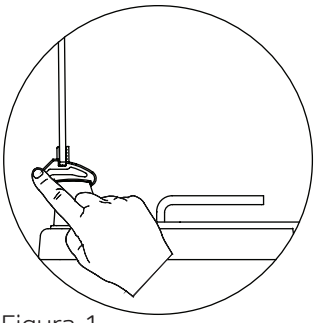


Figura 1

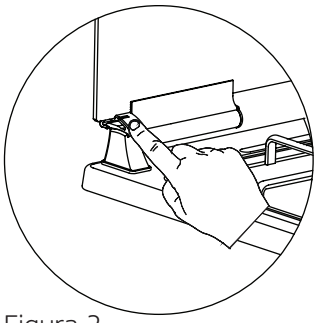


Figura 2

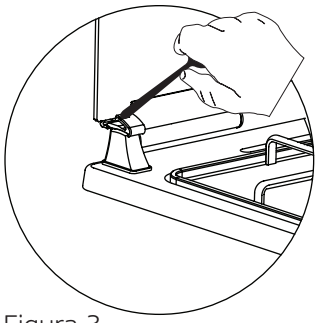


Figura 3

RIESGO DE LESIONES: Si la puerta de vidrio se cierra de forma brusca, el vidrio puede romperse y causar lesiones. La puerta de vidrio debe sostenerse con la mano al cerrarse para evitar cierres bruscos.

ATENCIÓN: La puerta de cristal puede romperse cuando se calienta. Cierre todos los quemadores antes de cerrar la puerta de cristal. Antes de cerrar la puerta de cristal, espere a que se enfríe la superficie de la placa.

Seguridad Eléctrica

1. ATENCIÓN: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

2. ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

3. Conecte el producto a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

4. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

5. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

6. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

7. En caso de utilizar un aparato eléctrico, p. ej. una batidora de mano, cerca del horno, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado en la puerta del horno. El aislamiento del cable puede resultar dañado.

8. ¡Nunca lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

9. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

10. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

11. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

12. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

13. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

14. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

15. En caso de horno de vapor, el recipiente de agua no debe sumergirse en agua ni limpiarse en el lavavajillas. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica al introducir el recipiente de agua en el horno de vapor.

16. No use limpiadores a vapor para limpiar el producto, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

17. El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

18. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

19. El producto está equipado con un cable **tipo "Y".**

20. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

21. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

Seguridad Con Gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generan en la habitación. Primero, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

4. Este aparato debe instalarse de conformidad con la normativa vigente y sólo en lugares bien ventilados. Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

6. El aparato no se puede operar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. En caso de que tenga que utilizar su producto con un tipo de gas diferente al suministrado de fábrica, deberá solicitar la conversión a un servicio técnico autorizado.

9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

10. El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

11. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

QUÉ HACER CUANDO SE DETECTA OLOR A GAS

1. No use llamas abiertas y no fume.

2. No opere ningún interruptor eléctrico (Por ejemplo: interruptor de la lámpara o timbre de la puerta).

3. No use el teléfono ni el teléfono móvil.

4. Abra las puertas y ventanas.

5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.

6. Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.

7. Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.

8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.

USO PREVISTO

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.

2. Este producto solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

3. Este producto no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.

4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.

6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Es necesario instalar y conectar correctamente este horno según las instrucciones del fabricante y por el servicio técnico autorizado.

ATENCIÓN: Las conexiones eléctricas del aparato se deben establecer únicamente en tomas de corriente (con conexión a tierra) con un sistema de puesta a tierra establecido conforme a las normas.

En caso de que no exista una toma de corriente adecuada para el sistema de puesta a tierra en el lugar de instalación de su aparato, póngase en contacto con un electricista autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por la conexión del aparato a una toma de corriente sin conexión a tierra.

Su dispositivo cumple con la clase I de protección. El enchufe de su horno tiene toma de tierra; por favor, asegúrese de que la toma a la que conectará el enchufe también tenga toma de tierra. El enchufe se colocará de forma que se pueda acceder a él después de la instalación.

Su aparato ha sido fabricada para una red eléctrica de 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. y requiere un fusible de 16 ó 32 A. En caso de que su red eléctrica no disponga de estas especificaciones, póngase en contacto con un electricista o un servicio técnico autorizado.

Los interruptores automáticos del aparato deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

ATENCIÓN: Cuando realice la conexión, tome precauciones de seguridad para no conectar la alimentación involuntariamente.

ATENCIÓN: El suministro de energía no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.

ATENCIÓN: Si el cable de corriente está dañado, este lo debe sustituir el fabricante o técnico de mantenimiento, o personal igualmente autorizado, para evitar una situación peligrosa.

Diagrama De Cableado

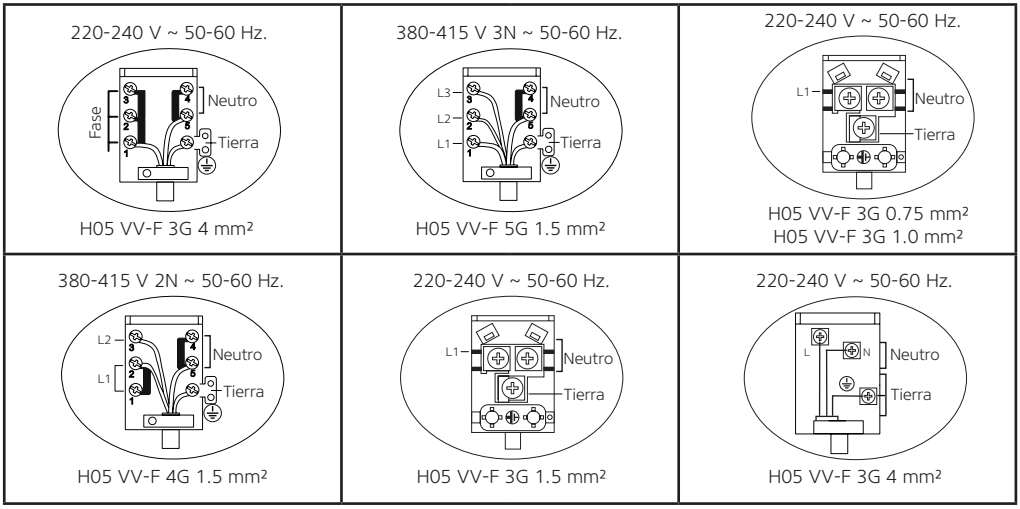
ATENCIÓN: La conexión eléctrica del producto debe ser realizada por personal autorizado y certificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. La empresa fabricante no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

RIESGO DE ELECTROCUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación en el cableado eléctrico, desconecte la conexión eléctrica del aparato.

Diagrama De Cableado

Establezca la conexión eléctrica de su horno de acuerdo con el esquema eléctrico correspondiente.



La alimentación eléctrica varía según la energía eléctrica que utilice el aparato. Puede conocer la potencia eléctrica del aparato mirando la placa de características de la campana trasera del aparato. La siguiente tabla debe tenerse en cuenta durante el cambio de fuente de alimentación.

Rango De Potencia	Tipo Y Tamaño Del Cable De Alimentación
0 - 1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm²
1380 - 2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm²
2300 - 3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm²
3680 - 7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm²
3680 - .....W	H05VV-F 5G 1.5 mm²
5750 - 7359 W	H05VV-F 3G 4 mm²

CONEXIÓN DE GAS

RIESGO DE EXPLOSIÓN: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

ATENCIÓN: Se debe realizar todo tipo de trabajos en los equipos y sistemas de gas por parte de personas autorizadas y cualificadas. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Antes de colocar el aparato, asegúrese de que los ajustes sean compatibles con las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión de gas).

El producto no tiene tubo de escape. Por ello, este producto debe estar instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

Use el producto en una superficie nivelada y en un ambiente bien ventilado.

Recorrido De La Manguera De Gas

Asegúrese de que el tubo de gas y el cable de alimentación del aparato no pasen por las superficies calientes.

Conecte su aparato a la toma de gas de la forma más corta y sin fugas.

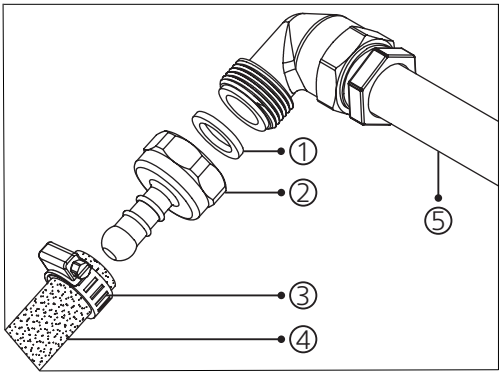
ATENCIÓN: Los tipos de manguera deben cumplir con la norma EN 1762 para GLP y la norma EN 14800 para GN.

ATENCIÓN: La manguera que se utiliza para la seguridad debe ser de 50 cm como mínimo y 125 cm como máximo.

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Conexión GLP

Coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Instale un extremo de la manguera empujándola hasta el fondo del racor de entrada de la manguera situado en la parte posterior del aparato calentándola en agua hirviendo. Apriete con un destornillador llevando la abrazadera hasta el final de la manguera. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. El racor de entrada de manguera y junta necesario para la conexión es el siguiente.



1. Junta

2. Racor de entrada de manguera

3. Abrazadera metálica

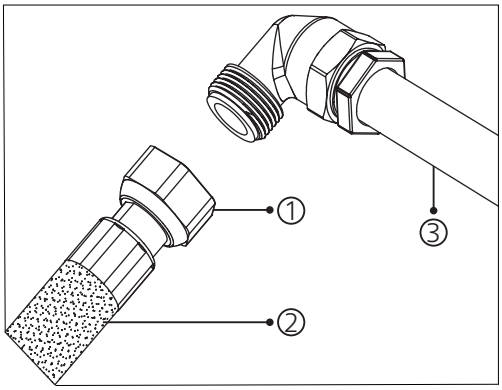
4. Manguera de conexión de GLP

5. Tubo principal de gas

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Conexión De Gas Natural

Para fijar la manguera a la tubería principal de gas, gire la tuerca. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. La manguera y el racor necesarios para la conexión son los siguientes.



1. Tuerca

2. Manguera de conexión de gas natural

3. Tubo principal de gas

ATENCIÓN: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Control De Estanqueidad

Compruebe que los pomos del panel de control están cerrados y que la campana está abierto para el control de la seguridad de la junta y el sellado.

Aplique espuma de jabón en los puntos de conexión. En caso de que haya una fuga o un escape, se producirá espuma en este punto.

ATENCIÓN: Al comprobar las fugas de gas no utilice mecheros, cerillas, cigarrillos encendidos o materiales inflamables similares.

Ventilación De La Habitación

El oxígeno necesario para la combustión se toma del aire ambiente y los gases producidos se devuelven directamente al ambiente.

Es esencial que haya una buena ventilación en la habitación para el funcionamiento seguro de su producto.

En caso de que no haya ventanas o puertas para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. No obstante, si la habitación tiene una puerta que se abre directamente al exterior, no es necesario instalar sistemas de ventilación adicionales.

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor que 5 m^3	mín. 100 cm^2
de 5 m^3 a 10 m^3	mín. 50 cm^2
Mayor que 10 m^3	no es necesario
En sótano o bodega	mín. 65 cm^2

Transformación De Gas Natural A Glp Y De Glp A Gas Natural

ATENCIÓN: Desconecte el producto del gas y de la electricidad.

RIESGO DE QUEMADURAS: Si el producto está caliente, espere para que se enfríe.

Para Cambiar El Inyector;

1. Eleve la rejilla, la tapa del quemador y el quemador del producto de forma que el inyector quede visible (Véase la figura 1).

2. Desmonte el inyector girándolo con la ayuda de un destornillador (7 mm) con la punta como se muestra en la figura 2 (Véase la figura 3).

3. Reemplace los inyectores por otros adecuados según los valores de la tabla de inyectores y el tipo de gas a utilizar en el aparato.

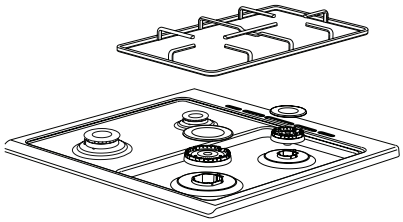


Figura 1

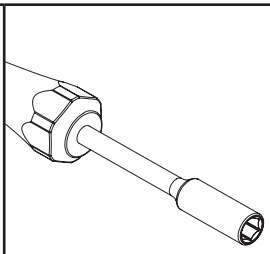


Figura 2

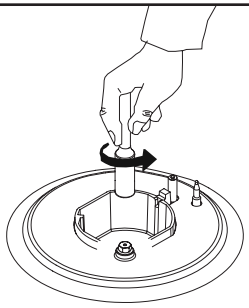


Figura 3

ATENCIÓN: La sustitución del inyector debe ser realizada por un servicio autorizado.

Ajuste De Velocidad De Salida De Llama

Tras sustituir los inyectores, también es necesario ajustar los grifos de gas al nuevo tipo de gas.

Antes de iniciar la operación, compruebe que el enchufe del aparato está conectado, el suministro de gas está abierto y los quemadores están completamente colocados.

Nota: El tornillo de ajuste de gas para la posición de llama baja debe aflojarse al cambiar de GLP a gas natural. Durante el cambio de gas natural a GLP, debe apretarse.

1. Coloque los quemadores de la cocina en posición baja y tire de los mandos de control de la cocina situados en el panel de control (Véase la figura 4).

2. Con la ayuda de un destornillador de tamaño adecuado, apriete/afloje el tornillo de ajuste del gas (Véase figura 5). Esto permite aumentar o disminuir la llama en la posición baja. Ajuste el gas adecuado para que la longitud de la llama sea de al menos 4 mm.

3. Para la última inspección, ponga las llamas de los quemadores de la cocina en las posiciones más alta y más baja. En ambos casos, la llama debe encenderse.

4. Repita estos procedimientos para cada quemador de la cocina.

5. Tras realizar el ajuste de gas adecuado, instale los mandos de control para poder utilizar el producto.

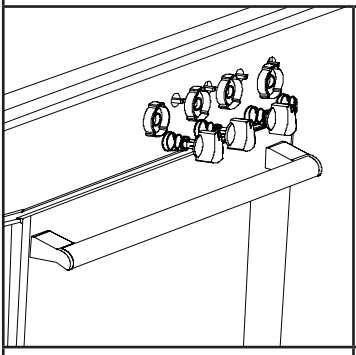


Figura 4

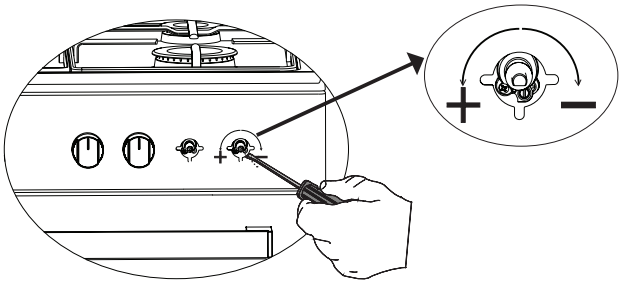
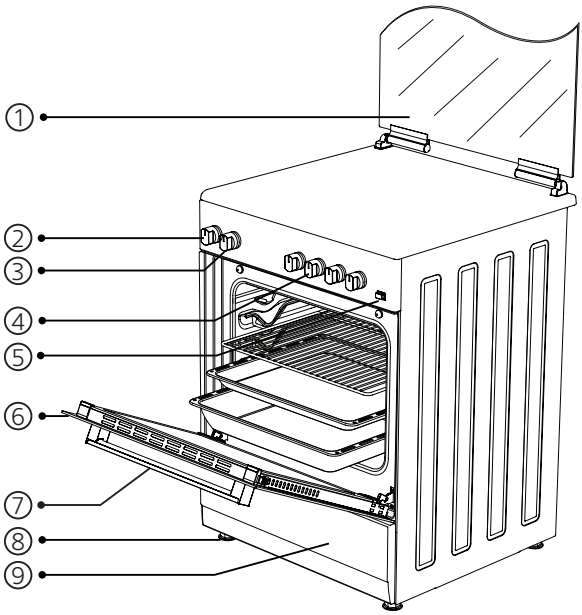


Figura 5

ATENCIÓN: Dependiendo del tipo de boca de encimera utilizada en su producto, la posición del tornillo de ajuste del gas puede variar.

INTRODUCCIÓN AL APARATO (Opcional)



1. Puerta de vidrio o metal

2. Pomo de ajuste de la temperatura (Termostato)

3. Pomo de función de cocción

4. Pomos de control de sección de placa

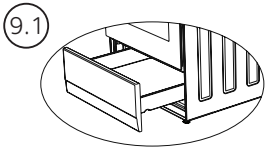
5. * Pomo de ignición

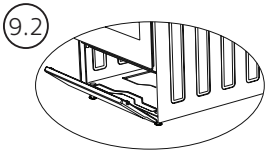
6. Puerta del horno

7. Mango del Horno

8. Pata de plástico

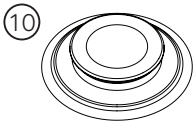
9. * Puerta inferior del gabinete



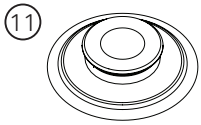


9. 1. Cajón

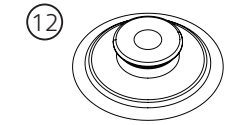
9.2. Puerta abatible



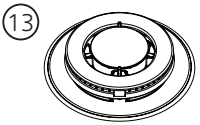
10. Quemador grande



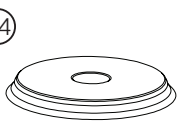
11. Quemador intermedio



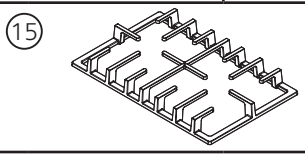
12. Quemador pequeño

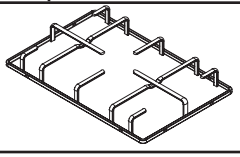


* **13.** Quemador para wok



* **14.** Calentador eléctrico (Placa caliente)

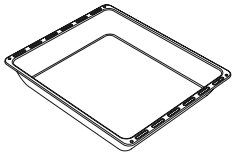
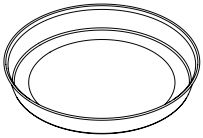
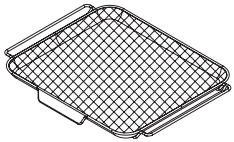
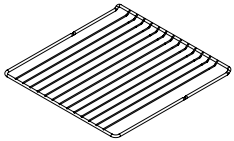
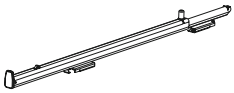
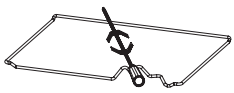


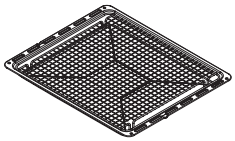
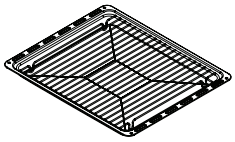
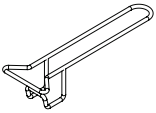
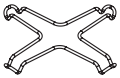
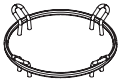


* **15.** Parrillas de placas

Nota: La imagen del aparato que aparece arriba sólo tiene fines ilustrativos. La imagen del aparato puede variar en función de la opción. Solo tenga en cuenta su aparato.

* ACCESORIOS (Opcional)

	**Bandeja profunda** Se utiliza para pasteles, asados grandes, guisos. Para pasteles, platos congelados y platos de carne; también puede utilizarlo como recipiente para recoger la grasa en caso de asar directamente en la parrilla.
	**Bandeja estándar / Bandeja de cristal** Se utiliza para pastelería (Galletas, bizcochos, etc.) y alimentos congelados.
	**Bandeja circular** Se utiliza para pastelería y alimentos congelados.
	**Bandeja de Secado / Freidora de aire** La función de secado y la freidora de aire se utilizan para los alimentos que se van a cocinar. Ponga la bandeja estándar debajo de la bandeja de la freidora de aire para recoger el aceite que gotea durante la cocción. Añade un poco de agua en la bandeja estándar para facilitar la limpieza.
	**Parrilla de alambre** Se utiliza para asar o para colocar los alimentos congelados, o los que se van a freír o asar en la rejilla deseada.
	**Rieles telescópicos** Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o estantes de alambre pueden colocarse y retirarse fácilmente.
	**Pollo asado** Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.

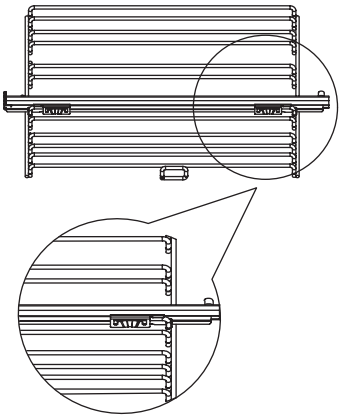
	**Tocino a la parrilla** Coloque el tocino en la bandeja de la parrilla. Los alimentos que pueden pegarse durante la cocción se asan en la parrilla de tocino. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.
	**Rejilla de alambre en el interior de la bandeja** Coloque la rejilla de alambre en el interior de la bandeja. Los alimentos que pueden pegarse mientras se cocinan, como el filete, se colocan en la rejilla de alambre dentro de la bandeja. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.
	**Protección antisalpicaduras (Lámina de protección térmica)** Impide el contacto de la temperatura del horno con la pared.
	**Asa de la bandeja** Se usa para sostener bandejas calientes.
 	**Adaptador de café (Olla de café)** Puede ser utilizado para las cafeteras. Compruebe que las patas del adaptador para café estén completamente asentadas sobre la rejilla de cocción y colocadas en el centro de la placa de cocción.
 	**Adaptador de quemador de Wok** Puede ser utilizado para sartenes wok. Cuando se utilizan recipientes de fondo plano en el quemador wok, no debe utilizarse el adaptador para quemador wok. El adaptador para quemador de wok es adecuado para recipientes convexos.

* Rieles Telescópicos

Los raíles telescópicos permiten tirar de la bandeja y la parrilla interna con facilidad.

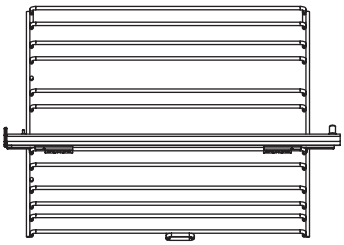






Los rieles telescópicos, que se suministran como accesorio, pueden montarse fácilmente en las rejillas de alambre laterales con dos clips de sujeción. Dado que existen raíles a la derecha y a la izquierda, asegúrese de saber qué riel debe instalar en cada lado. Compruebe las señales derecha **(R)** e izquierda **(L)** de los rieles.

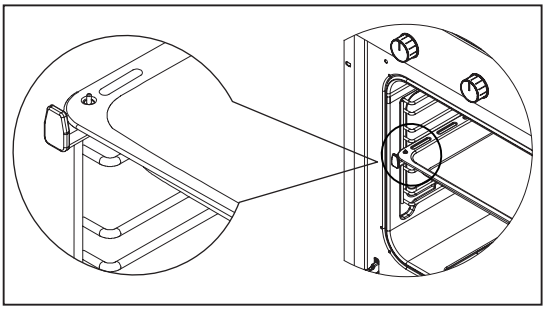
Recomendamos que saque completamente las rejillas laterales de alambre del horno e instale los rieles telescópicos en las rejillas laterales de alambre sobre una superficie plana. Instale el riel telescópico en el superior entre los dos bastidores. Instale el riel telescópico en el superior entre las dos rejillas. Después de ajustar las posiciones de los rieles telescópicos derecho e izquierdo, presione sobre ellos hasta que queden insertados en las rejillas laterales de alambre.



Compruebe si los rieles están completamente asentados o no mirando detrás de la rejilla de alambre.

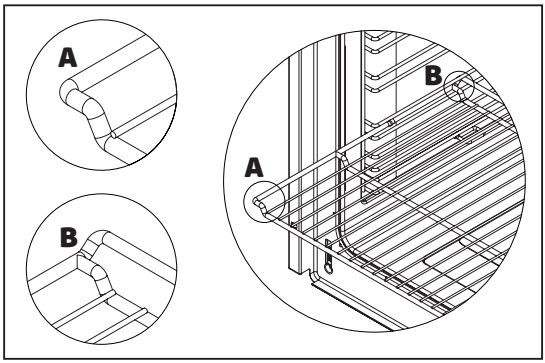
Después de instalar los rieles telescópicos, vuelva a montar las rejillas de alambre en el horno. No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

Colocación Adecuada De La Bandeja O Parrilla De Alambre En El Riel Telescópico



Gracias a los estantes telescópicos, las bandejas o la parrilla de alambre se pueden introducir y extraer fácilmente. Al utilizar la bandeja o la rejilla de alambre con el riel telescópico, asegúrese de que los pasadores de la parte posterior del riel telescópico descansan sobre la parte posterior de la bandeja o la rejilla de alambre.

Uso De La Parrilla De Alambre



Es importante colocar bien la parrilla de alambre y la bandeja en las rejillas de alambre y colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja en la rejilla.
La colocación correcta se muestra en la figura adyacente.
Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.
Nota: No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Características	**50x55**	**50x60**	**56x57**	**60x60**		
Anchura exterior	500 mm	500 mm	560 mm	600 mm		
Profundidad externa	565 mm	630 mm	570 mm	630 mm		
Altura externa	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm		
Energía ligera	15-25 W					
Elemento calentador inferior	1000 W	1000 W	1000 W	**60 Litros**	**80 Litros**	
				1200 W	1200 W	
Elemento calentador superior	800 W	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Calentador turbo	-----	1800 W	1800 W	2200 W	1800 W	
Parrilla	1500 W	1500 W	1500 W	2000 W	Parrilla pequeña	Parrilla grande
					1200 W	2400 W
Tensión de corriente	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.					
* 80 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	450 W					
* 145 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1000 W					
* 180 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1500 W					
* 145 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	1500 W					
* 180 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	2000 W					
* 220 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	2000 W					

ATENCIÓN: La especificación técnica y la tabla de inyectores deben tenerse en cuenta en el cambio que debe realizar el servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ATENCIÓN: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ATENCIÓN: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Tabla De Inyectores

Especificación Del Quemador Tipo Gas	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Quemador (4,5)	**Inyector**	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Flujo de gas	0,421	m³/h	0,487	m³/h	0,418	m³/h	0,424	m³/h
	Potencia	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Quemador (3,5)	**Inyector**	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h	0,330	m³/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Quemador (2,5)	**Inyector**	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,233	m³/h	0,235	m³/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Quemador (2,4)	**Inyector**	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Flujo de gas	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h	-	m³/h
	Potencia	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok Quemador (1,9)	**Inyector**	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Flujo de gas	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h	-	m³/h
	Potencia	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Rápido Quemador	**Inyector**	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h	0,273	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	**Inyector**	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h	0,160	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	**Inyector**	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h	0,090	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	**Inyector**	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,187	m³/h	0,216	m³/h	0,186	m³/h	0,196	m³/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Horno Quemador	**Inyector**	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Flujo de gas	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,232	m³/h	0,235	m³/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Especificación Del Quemador Tipo Gas	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GLP			GLP		GLP		GLP	
Wok Quemador (4,5)	**Inyector**	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Flujo de gas	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Potencia	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Quemador (3,5)	**Inyector**	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Quemador (2,5)	**Inyector**	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Flujo de gas	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Quemador (1,9)	**Inyector**	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Potencia	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Rápido Quemador	**Inyector**	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	**Inyector**	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	**Inyector**	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	**Inyector**	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Horno Quemador	**Inyector**	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Nota: Los valores de diámetro escritos en el inyector se indican sin comas. Por ejemplo, el diámetro, que es de 1,70 mm, se indica en el inyector como 170.

CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Verifique si la instalación eléctrica y de gas es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación eléctrica y de gas no es adecuada, llame a un instalador homologado para que arregle los servicios necesarios.

ATENCIÓN: El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

ATENCIÓN: Al instalar el producto se deben respetar las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad y el gas.

ATENCIÓN: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

ATENCIÓN: Mantenga abiertos los canales de ventilación.

ATENCIÓN: Durante la instalación, se debe utilizar el equipo de protección personal adecuado y respetar las normas de seguridad aplicables.

ATENCIÓN: Se debe colocar el producto de forma que se evite cualquier flujo de aire que pueda afectar a la ignición y se evite la acumulación de gas no quemado.

ATENCIÓN: Los aparatos que funcionan con GLP no deben montarse por debajo del nivel del suelo.

Lugar Correcto Para La Instalación

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El producto debe colocarse sobre una superficie dura. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400 mm sobre las superficies de la encimera superior, y 50 mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

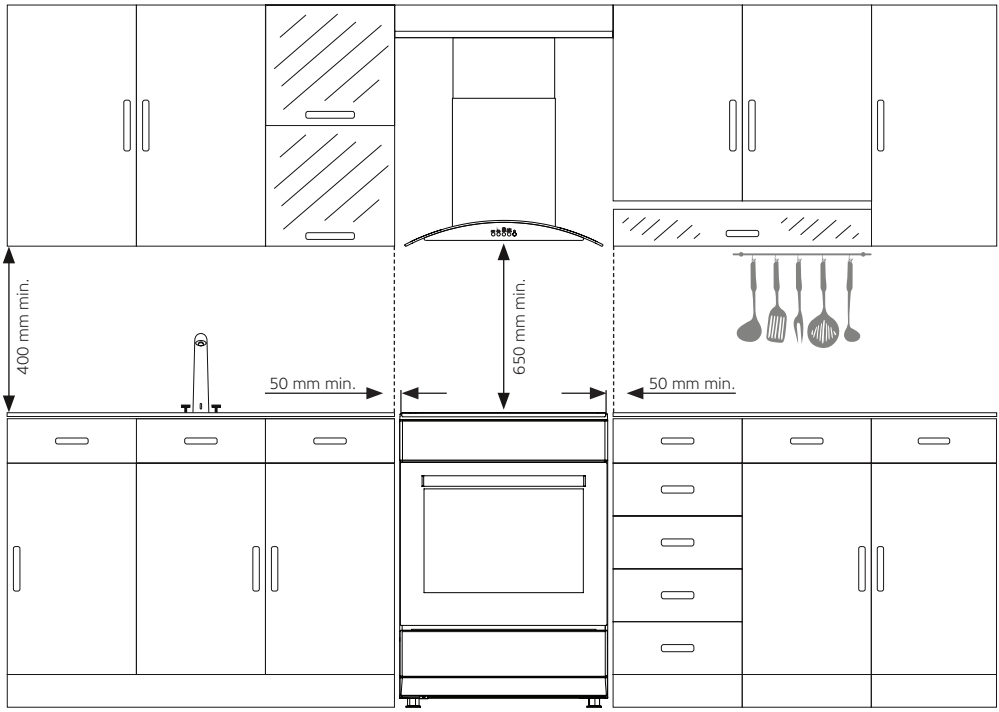
El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima del aparato, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje (Mín. 650 mm).

Es posible colocar el producto junto a las paredes de la cocina, los muebles de la cocina o detrás o a un lado de producto de cualquier tamaño. Los muebles de cocina que se encuentren cerca del producto deben ser del mismo tamaño o más pequeños que el producto.

Es necesario dejar un espacio de al menos 2 cm entre el producto y la pared para que circule el aire.

Instalación Adecuada

Para una instalación correcta, siga las dimensiones indicadas en la imagen siguiente.



ATENCIÓN: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor (Mínimo 100 °C).

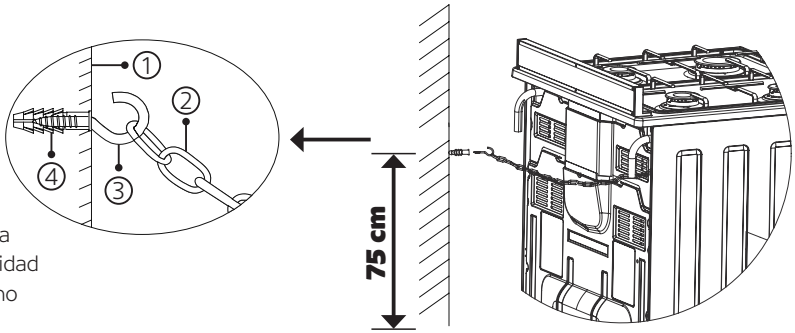
ATENCIÓN: No instale el aparato al lado de refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

ATENCIÓN: No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

* Conexión En Cadena

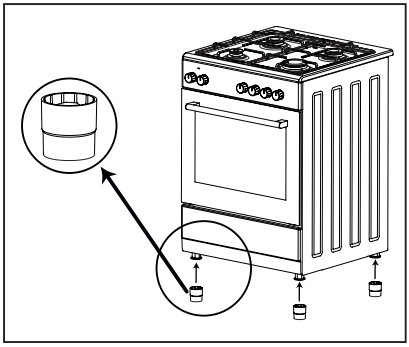
Para asegurar un uso seguro del aparato, debe fijarse antes de utilizarlo para evitar que vuelque. Sujete el tornillo de gancho suministrado con su aparato firmemente a la pared de la cocina con la espiga. Asegúrese de que el gancho esté firmemente fijado a la pared. Luego inserte la cadena de seguridad en el tornillo del gancho.

La cadena de seguridad debe ser lo más corta posible para evitar el vuelco del horno hacia un lado y hacia delante.



1. Pared de la cocina
2. Cadena de seguridad
3. Tornillo del gancho
4. Clavija

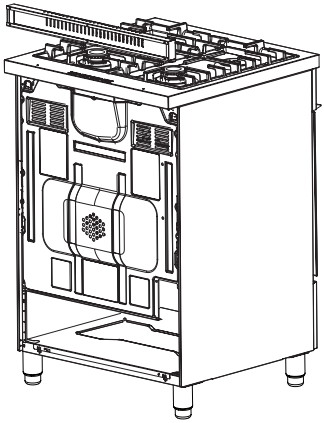
* Instalación Del Adaptador De Pata

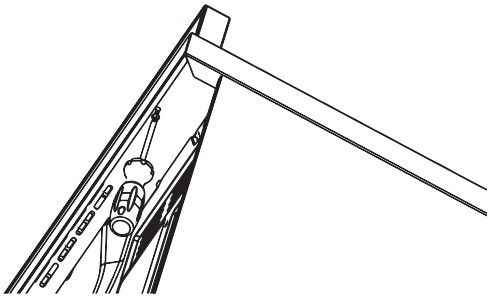


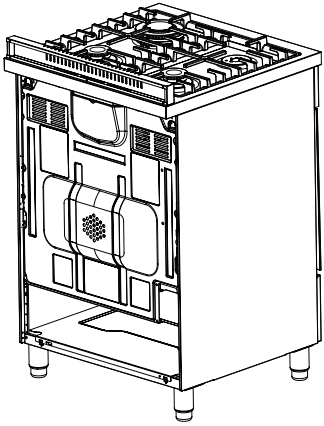
Como se muestra en la figura, la instalación de los adaptadores de las patas se realiza enroscándolos en las patas del horno.

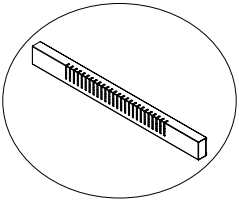
Nota: Los adaptadores de pata aumentan la altura del horno.

* Instalación De Pprotección Antisalpicadura (Chapa De Protección Térmica) Para Hornos Profesionales 60x60

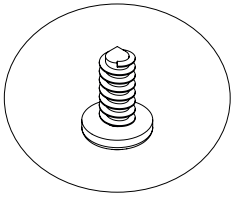








1



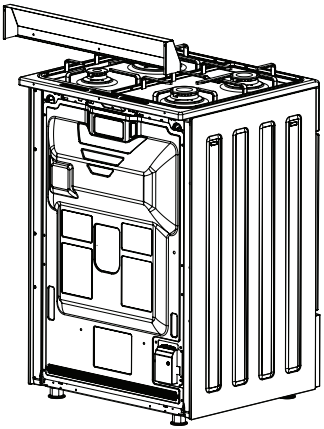
2

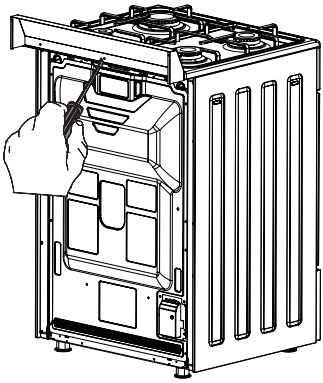
Alinee las ranuras de instalación del protector contra salpicaduras (Chapa de protección térmica) **(1)** con los orificios de la mesa.

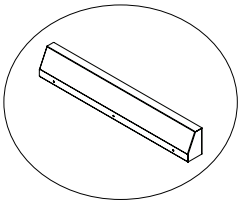
Luego, apriete los tornillos **(2)** en los orificios de instalación **(1)** de la chapa de protección térmica con la ayuda de un destornillador adecuado.

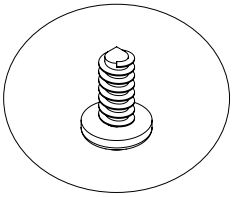
Al realizar el proceso en secuencia inversa, puede retirar el protector contra salpicaduras (Chapa de protección térmica).

* Instalación De Pprotección Antisalpicadura (Chapa De Protección Térmica) Para Hornos 56x57







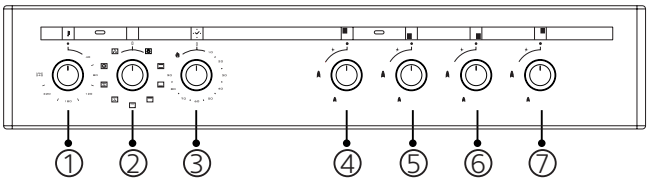


1	2
Alinee las ranuras de instalación del protector contra salpicaduras (Chapa de protección térmica) **(1)** con los orificios de la mesa.	Luego, apriete los tornillos **(2)** en los orificios de instalación **(1)** de la chapa de protección térmica con la ayuda de un destornillador adecuado.

Al realizar el proceso en secuencia inversa, puede retirar el protector contra salpicaduras (Chapa de protección térmica).

PANEL DE MANDOS

Para Horno Eléctrico



1. Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)

2. Pomo de función de cocción

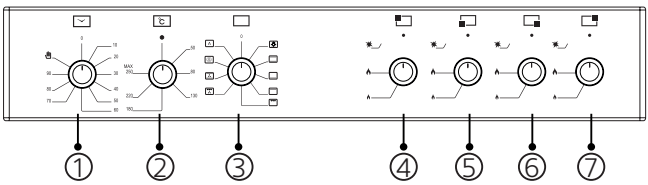
* **3.** Temporizador mecánico

4. Quemador de gas trasero izquierdo

5. Quemador de gas delantero izquierdo

6. Quemador de gas delantero derecho

7. Quemador de gas trasero derecho



1. Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)

2. Pomo de función de cocción

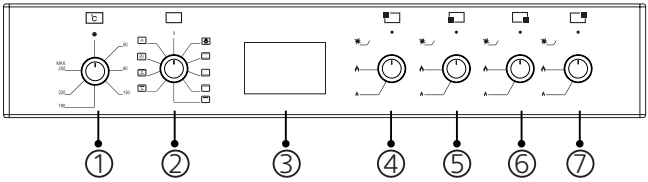
* **3.** Temporizador digital

4. Zona de cocción eléctrica trasera izquierda

5. Zona de cocción eléctrica delantera izquierda

6. Quemador de gas delantero derecho

7. Quemador de gas trasero derecho



1. Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)

2. Pomo de función de cocción

* **3.** Temporizador digital

4. Quemador de gas trasero izquierdo

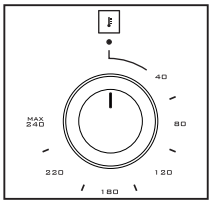
5. Quemador de gas delantero izquierdo

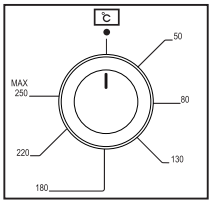
6. Quemador de gas delantero derecho

7. Quemador de gas trasero derecho

ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

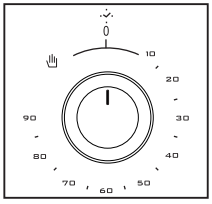
Pomo De Ajuste De Temperatura (Termostato)

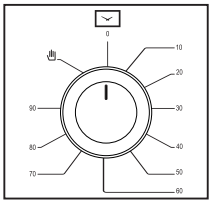




Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Tras introducir el alimento en el horno, puede ajustarlo a la temperatura deseada girando el pomo. La luz del termostato se apaga cuando el horno alcanza la temperatura ajustada. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

* Pomo Del Temporizador Mecánico





Se utiliza para determinar el período de cocción en el horno. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible. El pomo mecánico del temporizador se gira para ajustar el tiempo de cocción al tiempo deseado entre 0-90 minutos. Para los períodos de cocción, consulte la tabla de cocción.

Cocción Manual



Nota: En la cocción manual, el periodo de cocción es controlado por el usuario.

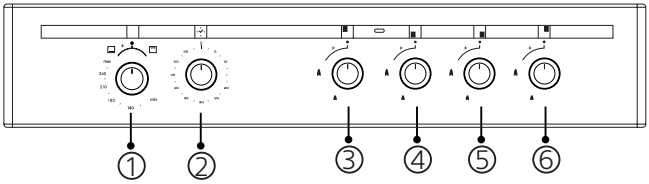
* Iconos Del Panel De Control





Ignición automática

Para Hornos De Gas



1. Pomo de las funciones de cocción y pomo de ajuste de la temperatura (Termostato)

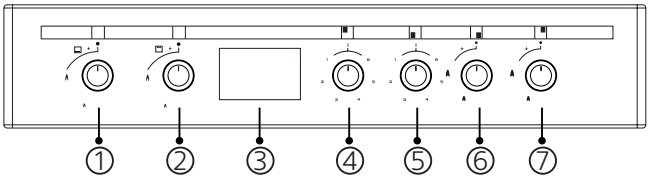
2. ∗ Temporizador mecánico

3. Quemador de gas trasero izquierdo

4. Quemador de gas delantero izquierdo

5. Quemador de gas delantero derecho

6. Quemador de gas trasero derecho



1. Pomo de la función de cocción del quemador inferior

2. Pomo de la función de cocción del quemador superior

3. ∗ Temporizador digital

4. Zona de cocción eléctrica trasera izquierda

5. Zona de cocción eléctrica delantera izquierda

6. Quemador de gas delantero derecho

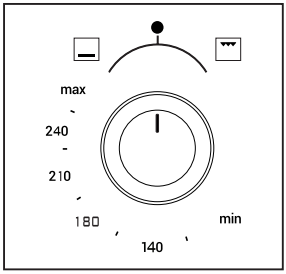
7. Quemador de gas trasero derecho

ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

ATENCIÓN: En caso de que en el panel de mandos haya dos pomos de función de cocción separados, que controlen el quemador inferior y el superior, ambos quemadores podrán utilizarse al mismo tiempo. En caso de que en el panel de mandos haya un único pomo de función de cocción que controle los quemadores inferiores y superiores, los quemadores inferiores y superiores no podrán utilizarse al mismo tiempo.

Si El Quemador Del Horno (Inferior)-Parrilla (Superior) Se Controla Desde Un Pomo

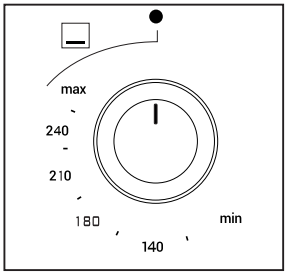
Pomo De Control De Quemador Parrilla-Horno Y Ajuste De Temperatura (Termostato)



Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Al girar el pomo en el sentido antihorario después de introducir los alimentos en el horno, puede encender el quemador del horno y ajustar la temperatura. Al girar el pomo en el sentido horario, puede hacer funcionar el quemador de la parrilla. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

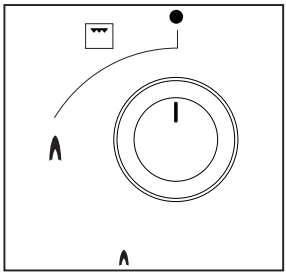
Si El Quemador Del Horno (Inferior)-Parrilla (Superior) Se Controla Mediante Dos Pomos

Pomo De Control De Quemador De Horno Y Ajuste De Temperatura (Termostato)



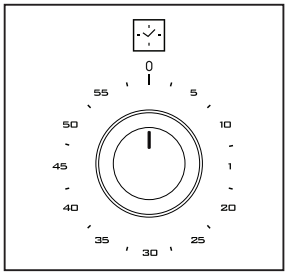
Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Al girar el pomo después de introducir la comida en el horno, puede encender el quemador del horno y ajustar la temperatura. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

Pomo De Control Del Quemador De La Parrilla



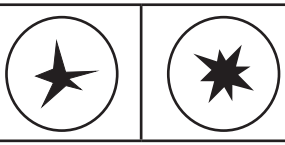
Esto permite controlar la parrilla. Al girar el pomo, puede hacer funcionar la parrilla.

* Pomo Del Temporizador Mecánico

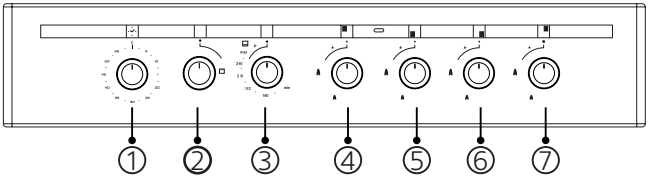


Se utiliza para determinar el período de cocción en el horno. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se oye una señal acústica. El pomo mecánico del temporizador se gira para ajustar el tiempo de cocción al tiempo deseado entre 0-60 minutos. Para los períodos de cocción, consulte la tabla de cocción.

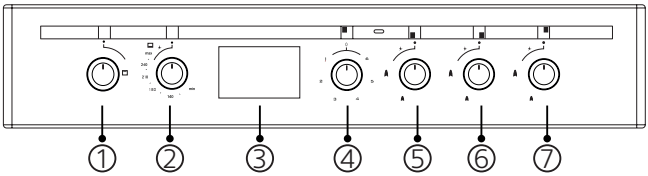
* Iconos Del Panel De Control

	Ignición automática
	Posición de encendido/apagado de lámpara
	Luz

Para Horno Gas-Eléctrico (Mixto)



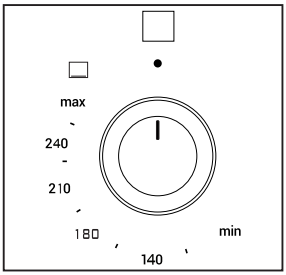
* **1.** Temporizador mecánico
2. Parrilla (Superior)
3. Pomo de control de quemador de Horno (Inferior) y ajuste de temperatura (Termostato)
4. Quemador de gas trasero izquierdo
5. Quemador de gas delantero izquierdo
6. Quemador de gas delantero derecho
7. Quemador de gas trasero derecho



1. Parrilla (Superior)
2. Pomo de control de quemador de Horno (Inferior) y ajuste de temperatura (Termostato)
* **3.** Temporizador digital
4. Zona de cocción eléctrica trasera izquierda
5. Quemador de gas delantero izquierdo
6. Quemador de gas delantero derecho
7. Quemador de gas trasero derecho

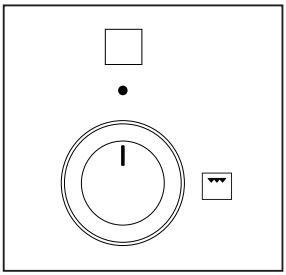
ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

Pomo De Control De Quemador De Horno Y Ajuste De Temperatura (Termostato)



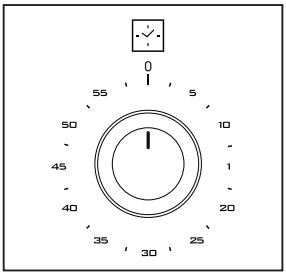
El horno permite controlar el quemador. Se utiliza también para ajustar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Al girar el pomo después de introducir la comida en el horno, puede encender el quemador del horno y ajustar la temperatura. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.

Pomo De Control De La Parrilla



Esto permite controlar la parrilla. Al girar el pomo, puede hacer funcionar la parrilla.

* Pomo Del Temporizador Mecánico



Se utiliza para determinar el período de cocción en el horno. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se oye una señal acústica. El pomo mecánico del temporizador se gira para ajustar el tiempo de cocción al tiempo deseado entre 0-60 minutos. Para los períodos de cocción, consulte la tabla de cocción.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Funcionamiento Inicial Del Horno

Una vez que haya realizado las conexiones necesarias de su horno de acuerdo con las instrucciones, deberá hacer lo siguiente en la operación inicial:

1. Saque todas las etiquetas o accesorios que estén pegados en el interior del horno. Si hay una lámina protectora en la parte delantera del aparato, quítela.

2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo y los restos de embalaje. El interior del horno estará vacío. Conectar el aparato al gas y a la electricidad.

3. Ajuste el pomo de ajuste de la temperatura a la temperatura más alta y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor, es una situación normal.

4. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el interior del horno con agua tibia con detergente suave y seque con un paño limpio. Ahora puede usar el horno.

5. Si su horno dispone de una función de cocción asistida por vapor; retire el recipiente de agua del horno. Antes de usar detergente, agite bien el recipiente de agua.

Funcionamiento Normal Del Horno
Si Se Trata De Un Horno Eléctrico;

1. Para iniciar la cocción, utilice el pomo de control de la temperatura para ajustar la temperatura a la que desea cocinar, dependiendo del tipo de alimento, y el pomo de control de la función de cocción para ajustar la función de cocción deseada.

2. Puede ajustar el tiempo de cocción deseado mediante el pomo de temporizador mecánico en los modelos con temporizador mecánico. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible.

3. En los modelos con temporizador digital; cuando el tiempo de cocción ha expirado según la información introducida, el temporizador apaga los calentadores y emite una señal acústica.

Si Se Trata de Un Horno de Gas, Gas-Eléctrico (Mixto);

1. Para utilizar el quemador de su preferencia, pulse primero el mando en la dirección de la flecha y espere 5 segundos a que salga aire por los conductos (Véase figura. 6).

En Los Modelos Con Encendido Manual; puede encender el quemador de su preferencia con un encendedor (cerilla, mechero) girando el pomo (Véase figura 7).

*** En Los Modelos Con Encendido (Automático) Con Un Pomo;** usted puede encender el quemador de su preferencia presionando el pomo en la dirección de la flecha (Véase figura 6) y girando el pomo (Véase figura 7).

*** En Los Modelos Encendidos Por Botón;** primero, pulse el botón en el panel de control (Véase figura 8). Luego, pulsando el pomo del quemador que prefiera en la dirección de la flecha, podrá encender el quemador (Véase la figura 6).

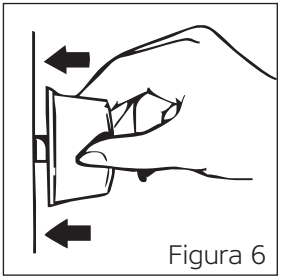


Figura 6

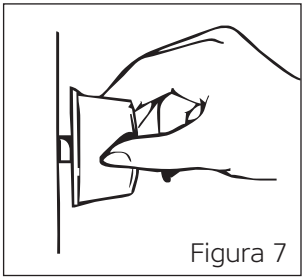


Figura 7

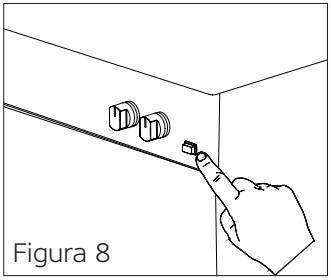


Figura 8

ATENCIÓN: La ignición se produce por medio de la electricidad en los modelos de encendido (Automático) por un pomo. Así que asegúrese de que el producto está conectado a la electricidad antes de utilizarlo.

RIESGO DE EXPLOSIÓN Y QUEMADURAS: Al encender el quemador de la cocina, mantenga pulsado el pomo durante un máximo de 15 segundos para que funcione el sistema de comprobación de la llama. Si mantiene pulsado el pomo durante más tiempo, existe el riesgo de explosión y quemaduras, ya que esto provocará la acumulación de gas. Si no se enciende, espere al menos un minuto con la puerta del horno abierta. Luego intente realizar el encendido de nuevo.

2. Una vez finalizado el encendido, puede iniciar el proceso de cocción.

3. Puede ajustar el tiempo de cocción deseado mediante el pomo en los modelos con temporizador mecánico. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible.

4. El temporizador emite una señal acústica cuando el tiempo de cocción ha finalizado de acuerdo con la información introducida en los modelos con temporizador digital.

ATENCIÓN: En los productos con doble pomo de control, el quemador superior debe encenderse 15-20 minutos después de encender el quemador inferior.

* VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Durante el funcionamiento del horno, el ventilador de enfriamiento expulsará el exceso de vapor y evitará el sobrecalentamiento del aparato. Esto es necesario para que su aparato funcione bien y cocine bien.

El ventilador de refrigeración seguirá funcionando tras terminar la cocción. Una vez finalizado el enfriamiento, el ventilador se apagará automáticamente.

Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para Encender La Parrilla;

1. Coloque el pomo de función sobre el símbolo de la parrilla.

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

Para Apagar La Parrilla;

Coloque el pomo de función en la posición de apagado.

ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno cerrada cuando ase (Parrilla eléctrica con termostato).

ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno abierta mientras asa (Parrilla de gas y eléctrica sin termostato).

* Uso De Hoja De Protección De Paneles

La chapa de protección del panel está diseñada para salvaguardar el panel de control y los pomos cuando el horno está en modo parrilla y la puerta de horno está abierta. Cuando el horno está en modo parrilla, se debe utilizar la placa protectora del panel (Véase figura 9) para evitar que el calor dañe el panel de control y las perillas.

Abra la puerta delantera de cristal del horno (Véase figura 10). Coloque la chapa de protección del panel y cierre suavemente la puerta y fije la chapa de protección de panel (Véase la figura 11).

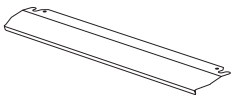


Figura 9

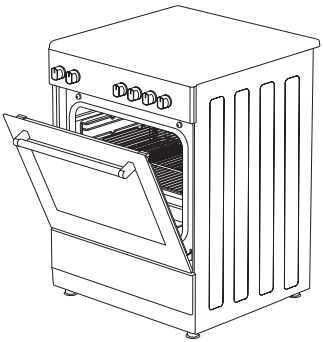


Figura 10

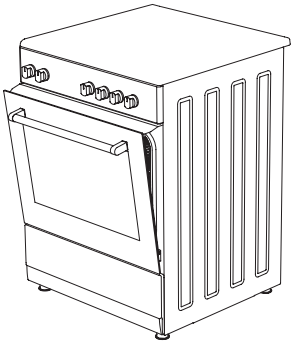


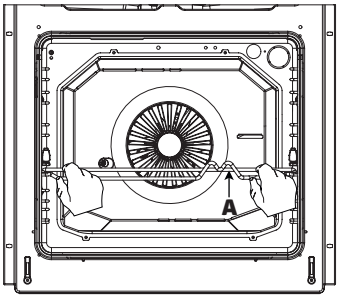
Figura 11

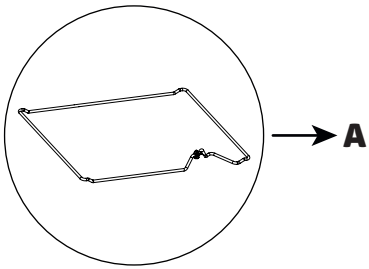
ATENCIÓN: La chapa de protección del panel se puede utilizar con la puerta abierta.

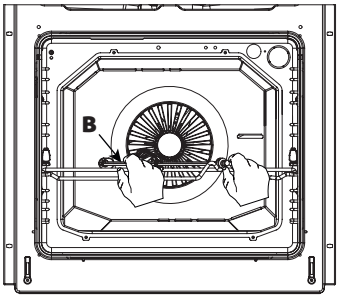
*** Uso Para Asar Pollo**

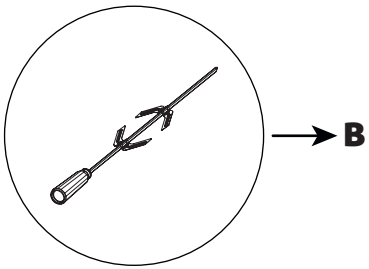
ATENCIÓN: Recuerde quitar el mango de plástico del pincho girándolo antes de cerrar la puerta del horno.

Ensartar el pollo entera. A fin de asar un pollo de forma saludable, céntrelo y fíjelo en el pincho **(b)** mediante los ganchos de fijación situados a ambos lados del pincho **(b)**. Coloque el pincho **(b)** en el alambre del asador **(a)** e introdúzcalo en el horno y asegúrese de que el extremo del pincho **(b)** queda colocado en la cámara del motor del asador.









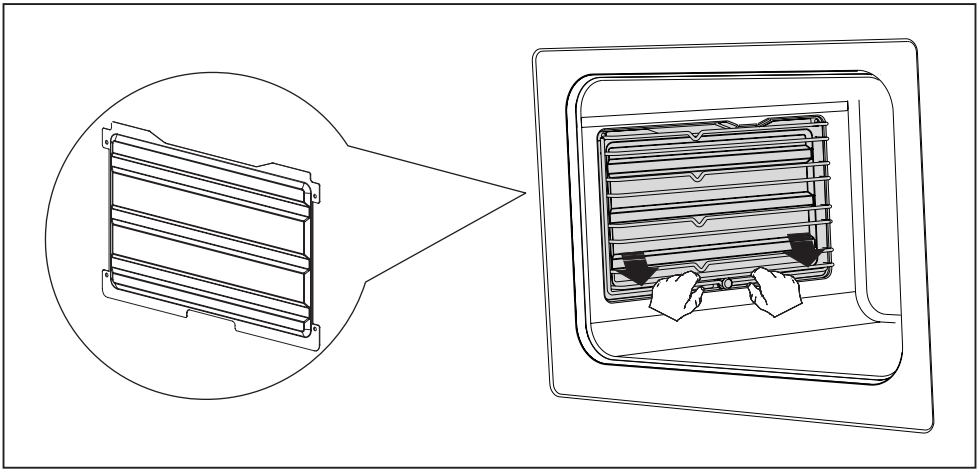
Tras cerrar la puerta, coloque el horno en la posición de parrilla ( ) y eleve la temperatura del termostato hasta el nivel de temperatura máxima mediante el botón de ajuste de temperatura. Con el fin de recoger el aceite derramado durante la cocción, coloque la bandeja sobre la base. Añade un poco de agua en la bandeja para facilitar la limpieza.

* PANEL CATALÍTICO

Está situado detrás de las rejillas del horno, en las paredes derecha e izquierda de la cavidad del horno. El panel catalítico elimina los olores desagradables y proporciona un uso óptimo de su aparato. Con el tiempo, los olores a aceite y alimentos penetran en las paredes esmaltadas del horno y en los elementos calefactores. El panel catalítico absorbe los olores de comida y aceite, y los quema durante la cocción para limpiar su horno.

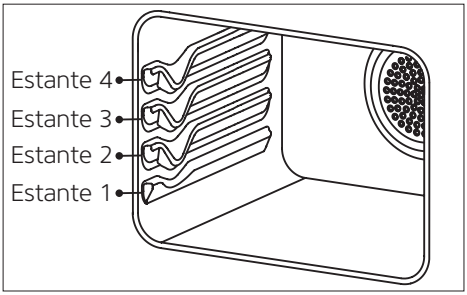
Desmontaje Del Panel Catalítico

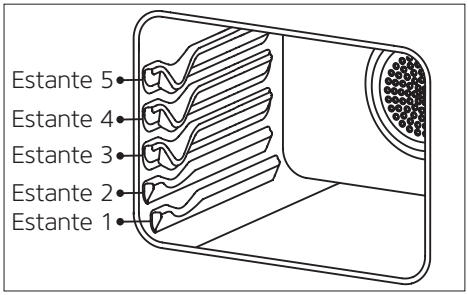
Para retirar el panel catalítico, primero retire las rejillas de alambre. Una vez retiradas las rejillas de alambre, el panel catalítico quedará libre. Se recomienda sustituir el panel catalítico cada 2-3 años.



POSICIONES DEL ESTANTE

Posiciones Estándar Del Estante

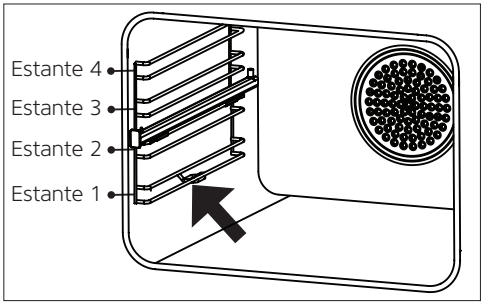


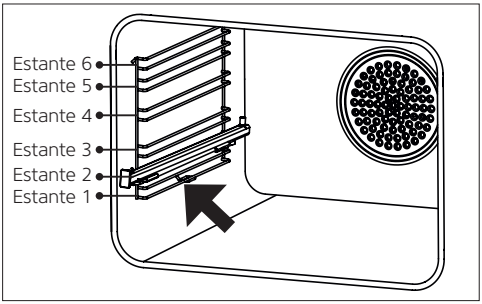


Nota: Según la configuración de su horno, las rejillas estándar pueden ser 4 ó 5. Solo tenga en cuenta las rejillas estándar de su horno.

Las posiciones de los estantes se muestran en la figura de arriba. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes inferiores y superiores.

* Posiciones De Estantes De Alambre





Nota: En función de la configuración de su horno, puede haber 4 ó 6 rejillas de alambre. Solo tenga en cuenta las rejillas de alambre de su horno.

Es importante colocar correctamente las rejillas de alambre en el horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la figura de arriba. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

Instalación Y Eliminación De Estantes De Alambre

Pulse las pinzas que se muestran con flechas en las figuras anteriores, quite primero la parte inferior y luego la superior de las rejillas de alambre. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

USO DE SECCIÓN DE PLACA

Uso De Sección De Placa De Gas

En la parte superior del producto hay quemadores que funcionan con gas. El sistema de funcionamiento de estos quemadores de cocción se basa en trabajar por separado. Aplique los siguientes pasos para utilizar los quemadores de cocción.

1. Asegúrese de que las cubiertas de los quemadores de gas estén en la posición correcta antes de empezar a utilizar los quemadores de cocción. En la siguiente figura se muestra la colocación correcta de las cubiertas del quemador de gas.

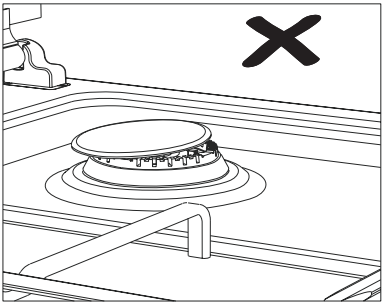


Figura 12

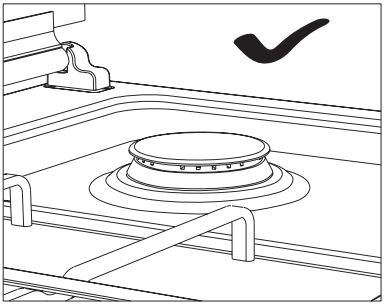


Figura 13

2. Antes de utilizar el quemador de la cocina, asegúrese de que el cuerpo del quemador, los conductos del quemador, la piscina del quemador y el orificio del inyector estén secos y limpios.

3. Para utilizar el quemador de cocina de su preferencia, pulse primero el mando en la dirección de la flecha y espere 5 segundos a que salga aire por los conductos (Véase figura 14).

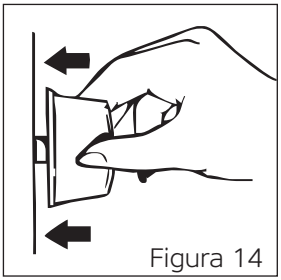


Figura 14

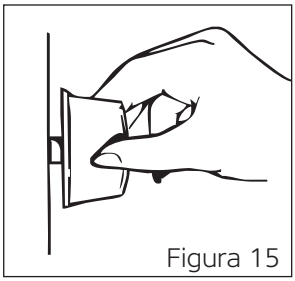


Figura 15

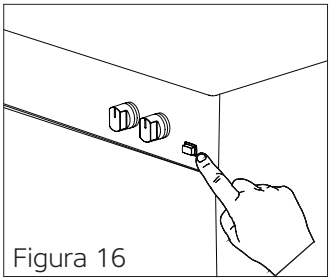


Figura 16

En Los Modelos Con Encendido Manual; puede encender el quemador de cocción de su preferencia con un encendedor (Cerilla, mechero) girando el pomo (Véase figura 15).

*** En Los Modelos Con Encendido (Automático) Con Un Pomo;** usted puede encender el quemador de cocción de su preferencia presionando el pomo en la dirección de la flecha (Véase figura 14) y girando el pomo (Véase figura 15).

*** En Los Modelos Encendidos Por Botón;** primero, pulse el botón en el panel de control (Véase figura 16). Luego, pulsando el pomo del quemador de cocción que prefiera en la dirección de la flecha, podrá encender el quemador de cocción (Véase la figura 14).

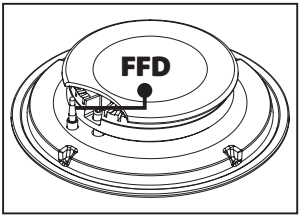
ATENCIÓN: La ignición se produce por medio de la electricidad en los modelos de encendido (Automático) por un pomo y un botón. Así que asegúrese de que el producto está conectado a la electricidad antes de utilizarlo.

RIESGO DE EXPLOSIÓN Y QUEMADURAS: Al encender el quemador de cocción, mantenga pulsado el pomo durante un máximo de 15 segundos para que funcione el sistema de comprobación de la llama. Si mantiene pulsado el pomo durante más tiempo, existe el riesgo de explosión y quemaduras, ya que esto provocará la acumulación de gas. Si no hay ignición, espere al menos un minuto. Luego intente realizar el encendido de nuevo.

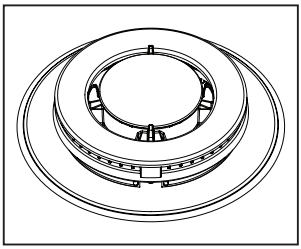
4. Asegúrese de que las parrillas estén completamente asentadas en la placa de cocción. Las parrillas no ajustadas correctamente podrían provocar el derrame de los materiales que se coloquen sobre ellas.

5. Asegúrese de que la puerta superior del horno está en posición totalmente abierta cuando cocine en los quemadores. Si se cierra la puerta superior mientras los quemadores de cocción están calientes, puede provocar la rotura del cristal en los modelos con puertas de cristal. Por esta razón, no cierre la puerta superior mientras los quemadores de cocción estén calientes.

Ubicación De Quemadores De Cocción		
Puede controlar el quemador de cocción con la ayuda de los pomos del panel de control del aparato.		
Posición apagada		
Llama completa		
Llama baja		

*** Fispositivo De Fallo De Llama (FFD)**	
	Espere de 5 a 10 segundos empujando el pomo hacia delante sin soltar la mano del pomo después de realizar el proceso de encendido en los modelos dotados de conjunto de seguridad de corte por gas de acuerdo con las instrucciones. El mecanismo de seguridad se activará dentro de este período y garantizará que la cocina esté en condiciones de funcionamiento. El dispositivo de fallo de llama corta el gas del quemador de la cocina de forma automática en caso de que el fuego de la cocina se apague por cualquier motivo no deseado.

* Quemador Para Wok



El quemador de wok se caracteriza por su rápida cocción. Puesto que cuenta con un sistema de llama de doble anillo ofrece una distribución homogénea del calor a la base de la olla a alta temperatura. Es ideal para cocinar a corto plazo y a alta temperatura. Si desea utilizar una olla de fondo plano en el quemador wok, deberá retirar el adaptador del quemador wok de la placa de cocción.

Diámetros De Ollas A Utilizar En Quemadores De Cocción

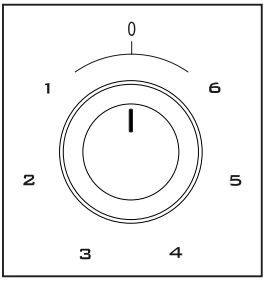
Cuando utilice los quemadores de cocción, utilice en la medida de lo posible ollas de mango largo que se asienten correctamente sobre la superficie de la placa de cocción. De esta manera, podrá utilizar la energía de forma más eficiente. La siguiente tabla indica los diámetros de olla que se recomiendan utilizar en función de los quemadores de gas.

Tipo De Quemador	Diámetro De Ollas		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Quemador pequeño	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Quemador intermedio	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Quemador grande	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Quemador para wok	24-28 cm	---	24-26 cm

Uso De Sección De Placa Eléctrica

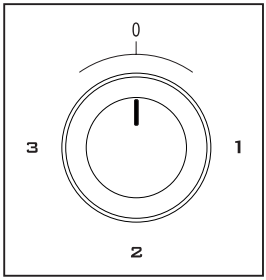
ATENCIÓN: Los niveles de potencia pueden variar en función de la opción de su dispositivo.

Si El Nivel De Potencia Incluye 6 Etapas



Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar el pomo del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

Si El Nivel De Potencia Incluye 3 Etapas



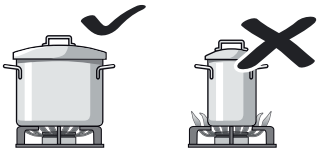
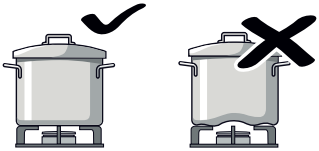
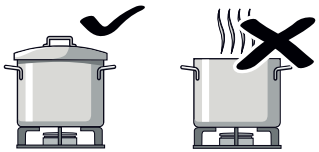
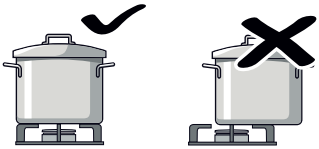
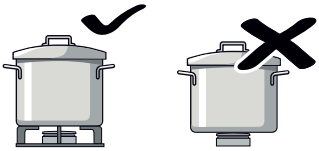
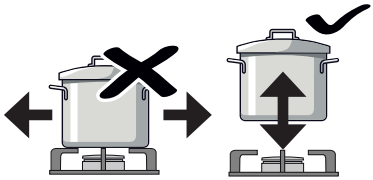
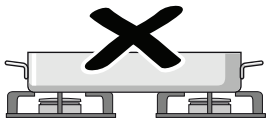
Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándolo al nivel deseado. Al girar el pomo del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

Los niveles de calor de las zonas de cocción eléctricas (placas de cocción) se indican en la tabla.

Zona de Cocción Eléctrica (Placa Caliente)	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Al utilizar las zonas de cocción eléctricas (Placas calientes), hágalas funcionar en reposo durante 5 minutos al nivel más alto. Esta operación limpiará los restos de la producción. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor. Esto es normal y no un defecto de fabricación.

Uso Adecuado De La Olla

	Utilice platos del tamaño adecuado para cada zona de cocción. No utilice platos pequeños en una zona de cocción grande. La llama no debe alcanzar las paredes del recipiente.
	No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas. De este modo, los platos pueden voltearse. Utilice únicamente platos con fondo plano. Si utiliza el adaptador para quemador wok para el proceso de cocción, puede utilizar platos convexos.
	No cocine sin tapa o con la tapa entreabierta. Esto causa un derroche de energía. Las salpicaduras y los desbordamientos pueden dañar la superficie de la placa y provocar un incendio.
	Centre el plato exactamente sobre la zona de cocción. De lo contrario, podría caerse.
	Nunca coloque los utensilios directamente sobre las zonas de cocción, colóquelos siempre sobre la rejilla. Antes de utilizar el producto, asegúrese de que las rejillas estén en el lugar correcto.
	Cuando desee colocar la olla en otra zona de cocción, en lugar de deslizarla, levántela y colóquela encima de la zona de cocción que desee. Evite los golpes en la zona de cocción y no coloque pesos sobre ella.
	No utilice nunca dos quemadores o fuentes de calor al mismo tiempo para calentar una sartén. En caso de cocción prolongada, evite utilizar la plancha de asado y las terrinas a la temperatura máxima.

* FUNCIONES DE COCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Para Horno Eléctrico

	La calefacción inferior y la superior funcionan juntas. Los alimentos se calientan hacia abajo y hacia arriba al mismo tiempo. Este programa puede utilizarse para cocinar alimentos como tartas, pizza, bizcochos y galletas. Use una sola bandeja para cocinar.
	La calefacción inferior, calefacción superior y ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Adecuado para cocinar alimentos como pasteles, galletas, lasaña, carne. Use una sola bandeja para cocinar.
	El turbo y el ventilador funcionan juntos. Adecuado para cocinar en diferentes niveles de rejilla.
	La parrilla funciona. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	La parrilla y el ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	El ajuste de calentamiento superior y el de asado de pollo funcionan juntos. Es adecuado para alimentos destinados a ser asados por rotación.
	Se acciona la calefacción superior. Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.
	Se acciona la calefacción inferior. Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si se desea tostar también la parte inferior del alimento que se está cocinando. Asimismo, esta función se utiliza para la limpieza a vapor. (Ver. limpieza a vapor)
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	La calefacción inferior y ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para cocinar alimentos como pasteles de frutas, etc.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	Sirve para encender el horno. La lámpara funciona automáticamente en todas las funciones de cocción.

ATENCIÓN: Es posible que las funciones de cocción no sean las mismas en todos los modelos. Solo preste atención a las funciones de cocción de su horno.

Para Horno Gas, Gas-Eléctrico (Mixto)

	La parrilla (Superior) se acciona. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	La parrilla y el asado de pollo funcionan a la vez. Es adecuado para alimentos destinados a ser asados por rotación.
	El quemador del horno (Inferior) funciona.
	El quemador del horno (Inferior) y el ventilador funcionan. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador.
	Es adecuado para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	La parrilla y la lámpara funcionan. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	El ajuste de la parrilla, el pollo asado y la lámpara funcionan juntos. Es adecuado para alimentos destinados a ser asados por rotación.
	El ajuste del pollo asado y la lámpara funcionan juntos. Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.
	Sirve para encender el horno.

ATENCIÓN: Es posible que las funciones de cocción no sean las mismas en todos los modelos. Solo preste atención a las funciones de cocción de su horno.

RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS DE COCCIÓN

Puede encontrar la información sobre los tipos de alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios y cuyos valores de cocción hemos determinado en las siguientes tablas. El tiempo de cocción puede variar según el voltaje de la red, la calidad, la cantidad de los ingredientes a cocinar y la temperatura. Las comidas que cocine usando estos valores pueden que no ser de su agrado. Puede usar diferentes valores a los recomendados para lograr diferentes sabores y resultados que se adapten a sus gustos.

ATENCIÓN: Cocinar sin vigilancia con aceite sólido o líquido en el aparato es peligroso, puede provocar un incendio.

ATENCIÓN: Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Puede haber riesgo de quemaduras.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.

ATENCIÓN: Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

ATENCIÓN: Por favor, no cocine los alimentos colocándolos directamente en la bandeja / parrilla. Introduzca los alimentos en el horno en un accesorio adecuado.

ATENCIÓN: Nunca llene la sartén con más de un tercio del aceite. No abandone la cocina mientras calienta los aceites. El aceite excesivamente caliente supone un riesgo de incendio.

ATENCIÓN: Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.

ATENCIÓN: No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

ATENCIÓN: Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

ATENCIÓN: Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (Bandeja, parrilla de alambre, etc.).

ATENCIÓN: Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

ATENCIÓN: No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

ATENCIÓN: Los platos de plástico pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el aparato. No utilice platos de plástico.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

TABLAS DE COCCIÓN

Para Horno Eléctrico

60 litros

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de estante	Temperatura de cocción (Mín.)
Bizcocho		170-180	2-3	35-45
Panecillo pequeño		170-180	2	25-30
Tarta		180-200	2	35-45
Hojaldre		180-190	2	20-25
Galletas		170-180	2	20-25
Tarta de manzana		180-190	1	50-70
Bizcocho		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2	50
Pollo a la parrilla **		200-220	3	25-35
Parrilla de pescado **		200-220	3	25-35
Carne asada **		Max.	4	15-20
Albóndigas a la parrilla **		Max.	4	20-25

* No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad del periodo de cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

** Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

80 litros

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Tiempo de cocción (Mín.)
Bizcocho		170-180	2-3	30-35
Panecillo pequeño		170-180	2-3	25-30
Tarta		180-200	2-3	35-45
Hojaldre		180-190	2-3	20-25
Galletas		170-180	2-3	20-25
Tarta de manzana		180-190	2-3	50-70
Bizcocho		200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2-3	50-70
Pollo a la parrilla **		200-220	2-3	25-35
Parrilla de pescado **		190 -200/-220	3-4	25-35
Carne asada **		Máx.	4-5	30-35
Albóndigas a la parrilla **		Máx.	4-5	25-30

* No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad del periodo de cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

** Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

* SECADO

ATENCIÓN: No precalentar durante el secado.

Alimento	Función de Función	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de Posición del	Temperatura de cocción (Horas)
Plátano en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Manzana en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Naranja en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5

ATENCIÓN: Es necesario que el secado se realice únicamente en la bandeja de secado.

ATENCIÓN: Hasta que no se haya completado el proceso de secado, no abra la puerta del horno.

ATENCIÓN: Mientras más finas son las rodajas, más rápido es el tiempo de secado y se conserva mejor el aroma de los alimentos.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

* COCCIÓN EN FREIDORA DE AIRE

Mientras la freidora de aire está cocinando, puede realizar la cocción según los valores especificados en la tabla de cocción cambiando el horno al modo freidora de aire [abajo-arriba + ventilador ()].

Tabla De Cocción De Freidora De Aire

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 8-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Temperatura de cocción (Mín.)	Peso en gramos (g)
Galletas		170	2-3	10-15	-
Nuggets de pollo congelados		200	2-3	20-25	750
Patatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Halloumi frito		200	2-3	10-15	250
Bistec		180	2-3	10-15	1000
Albóndigas		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Champiñones		200	2-3	15-20	1000
Rollitos de pollo		180	2-3	25-30	1000
Pechuga de pollo		180	2-3	25-30	750

ATENCIÓN: La cocción en la freidora de aire sólo debe realizarse en la bandeja de la freidora de aire.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

* COCCIÓN ASISTIDA POR VAPOR

Como no se cocina en agua, las vitaminas y los minerales se conservan durante la cocción al vapor.

La cocción asistida por vapor conserva mejor los sabores de los alimentos que la cocción normal. Asimismo, de esta forma los alimentos conservan sus colores frescos y naturales.

El consumo de agua depende del tipo de alimento y de la duración de la cocción.

En función de la opción del aparato, puede realizar la cocción al vapor con dos métodos diferentes.

1. Retire el recipiente de agua tirando de él por los puntos indicados por la flecha. Rellene el recipiente de agua (Véase la figura 17) y deslícelo en el sentido de la flecha hasta la posición inicial para colocarlo en su sitio (Véase la figura 18), (Ver figura 19). Después de 10 minutos de precalentamiento, deslice el recipiente de agua en la dirección de la flecha hasta que oiga un "clic" (Véase la figura 20).

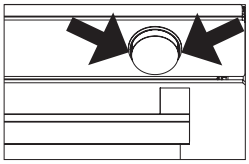


Figura 17

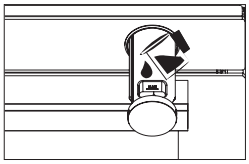


Figura 18

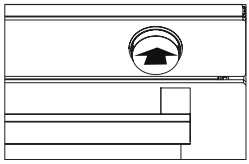


Figura 19

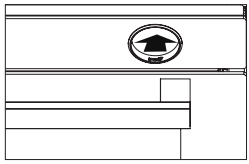


Figura 20

ATENCIÓN: En caso de que el aparato disponga de la función de cocción con apoyo de vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

ATENCIÓN: No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente aguas embotelladas. El agua no debe ser sustituida por soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas. ¡Nunca utilice nunca agua mineral u otros líquidos!

ATENCIÓN: La recarga máxima es de 250 mililitros y la mínima de 65 mililitros.

ATENCIÓN: Al llenar el recipiente de agua, nunca sobrepase la marca máxima.

ATENCIÓN: Para cada proceso de cocción, observe la cantidad de agua para el alimento según se indica en la tabla de cocción.

ATENCIÓN: No retire el recipiente de agua mientras se esté cocinando.

ATENCIÓN: Si es posible, utilice platos con agujeros perforados para cocinar con vapor. De este modo se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

ATENCIÓN: Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (Hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

ATENCIÓN: Las ollas gruesas, como las de porcelana, cerámica o barro, no son muy adecuadas para la cocción al vapor. Como son gruesos, no conducen bien el calor, por lo que los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

Tabla De Cocción Asistida Por Vapor

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (Mín.)	Agua cantidad (ml.)
Galletas		170	3	20-25	100
Galleta salada		170	3	20-25	100
Hojaldre		180	3	25-30	100
Bollo		180	3	25-30	100
Salmón		180	3	40-45	100
Muslos de Pollo		200	3	40-45	150
Alitas de Pollo		230	4	40-45	100
Pollo entero		190-230	3	60-70	250
Jarrete de cordero con verduras		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecot		180	3	35-40	250

ATENCIÓN: Cocine asistida por vapor con una sola bandeja

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los alimentos calientes del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

2. Abra la cubierta del aparato (Ver figura 21). Retire la cubierta del depósito de agua y llene el depósito (Ver figura 22). Luego, cierre la cubierta del depósito de agua (Ver figura 23). Cierre la cubierta del aparato y precaliente durante 10 minutos. Después del precalentamiento, puede colocar los alimentos en el aparato.

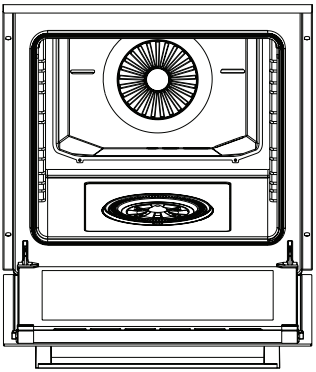


Figura 21

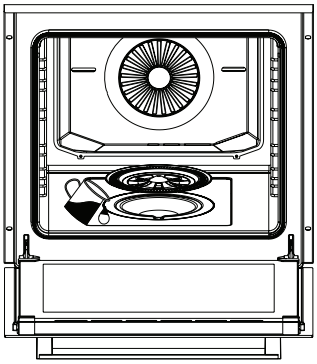


Figura 22

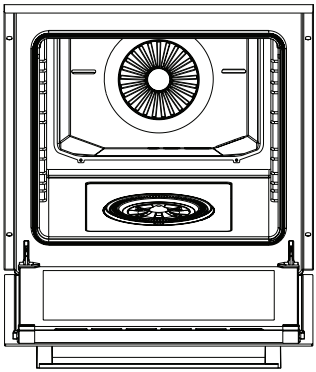


Figura 23

ATENCIÓN: En caso de que el aparato disponga de la función de cocción con apoyo de vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

ATENCIÓN: No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente aguas embotelladas. El agua no debe ser sustituida por soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas. Nunca utilice nunca agua mineral u otros líquidos!

ATENCIÓN: La recarga máxima es de 200 mililitros y la mínima de 80 mililitros.

ATENCIÓN: Para cada proceso de cocción, observe la cantidad de agua para el alimento según se indica en la tabla de cocción.

ATENCIÓN: Si es posible, utilice platos con agujeros perforados para cocinar con vapor. De este modo se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

ATENCIÓN: Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (Hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

ATENCIÓN: Las ollas gruesas, como las de porcelana, cerámica o barro, no son muy adecuadas para la cocción al vapor. Como son gruesos, no conducen bien el calor, por lo que los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

Tabla De Cocción Asistida Por Vapor

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (Mín.)	Agua cantidad (ml.)
Pan		200	2	20-30	80
Pollo		200	2	60-70	150
Salmón con Verduras		180	2	30-40	80
Muslos de Pollo		200	2	25-35	100
Hojaldre		190	2	15-25	80
Jarrete de cordero con verduras		170	2	60-70	150
Bollo		190	2	15-25	80
Entrecot		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

ATENCIÓN: Cocine asistida por vapor con una sola bandeja.

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los alimentos calientes del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

Limpieza Del Charco De Agua En El Fondo Del Horno

En función de la frecuencia de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden formarse manchas de cal en el charco de agua del fondo del horno. Después de cada 2 o 3 usos, para disolver la cal que pueda formarse en el charco de agua de la parte inferior del horno tras los procesos de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor:

1. Coloque 350 cc de vinagre blanco (Tasa de acidez del vinagre no debe ser superior al 6%) en la piscina de agua situada en la parte inferior del horno.

2. Deje que el vinagre disuelva la cal a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.

3. Limpie el charco de agua con un paño suave húmedo y séquelo con un paño seco.

ATENCIÓN: No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar el charco de agua del fondo del horno. No limpie raspando la cal que pueda producirse en el charco de agua del fondo del horno. De lo contrario, el producto se daña.

TABLA DE COCCIÓN

Para Horno Gas, Gas-Eléctrico (Mixto)

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de estante	Cocción con quemador inferior cocción (Mín.)	Arriba quemador superior cocción (Mín.)	Total cocción (Mín.)
Pizza congelada **		190	3	10	5	15
Galletas **		175	3	10	5	15
Tarta de manzana		200	2	45	10	55
Tarta pequeña **		190	3	25	5	30
Bizcocho		200-150	3	20	15	35
Pollo entero		180-230	2	20	50	70
Albóndigas *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Bistec *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Pescados *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Pan para sandwich		Máx.	3-4	-	5-10	-

* Los alimentos deben ser volteados después de la mitad del tiempo de cocción.

** Se recomienda cocinar los alimentos sobre papel de horno colocado sobre la rejilla.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza periódica prolonga la vida útil del aparato y reduce los problemas frecuentes.

ATENCIÓN: Desconecte la conexión eléctrica del aparato. Corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

ATENCIÓN: Las superficies de las piezas del quemador y de la rejilla se embotan ligeramente con el tiempo. Esto es muy normal y no significa ningún deterioro material.

ATENCIÓN: El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

ATENCIÓN: El vapor procedente de un aparato de limpieza a vapor puede infiltrarse en las piezas conductoras de electricidad y provocar un cortocircuito. Nunca utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar el horno.

ATENCIÓN: ¡Nunca lave ninguna pieza de aparato en el lavavajillas (Excluyendo los accesorios)!

ATENCIÓN: El recipiente de agua no debe sumergirse en agua y nunca debe lavarse en el lavavajillas. No utilice esponjas o cepillos muy duros para limpiar el recipiente de agua.

ATENCIÓN: Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

1. No limpie las partes interiores, el panel, las bandejas u otras partes del aparato con herramientas duras como cepillos duros, esponjas de acero o cuchillos. No utilice productos abrasivos, rascadores ni detergentes.

2. Limpie las partes interiores del aparato con un paño jabonoso y, a continuación, aclárelo y séquelo bien con un paño suave.

3. Limpie las superficies de cristal con agentes especiales de limpieza de vidrio.

4. No utilice detergentes alifáticos o hidrocarbonados. Estos pueden hacer que la junta de la puerta del horno se hinche.

5. Para limpiar el aparato nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas.

6. Utilice estearato de potasio (Jabón suave) para la suciedad y las manchas.

7. Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

8. El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. Así se pueden limpiar fácilmente los restos de comida y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto posteriormente.

9. Después de la limpieza, asegúrese de limpiar completamente los restos de líquido y de limpiar inmediatamente los alimentos que salpican durante la cocción.

10. El uso de algunos detergentes o productos de limpieza podría dañar la superficie. Durante la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos punzantes.

11. Limpie y seque el horno y sus accesorios después de cada uso.

12. Cierre la puerta del horno después de que el interior del aparato se seque completamente.

13. El aparato debe limpiarse a fondo para evitar malos olores si no se va a utilizar durante mucho tiempo. Deje la puerta del horno abierta después de la limpieza.

14. Reemplace la junta de la puerta del aparato cuando se formen poros o cuando se agriete. Puede solicitar la junta de la puerta al servicio técnico autorizado.

15. Limpie las rejillas de alambre en el lavavajillas o con un detergente lavavajillas y agua caliente.

16. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

17. En caso de que el aparato no se utilice durante un periodo de tiempo superior al habitual, deberá limpiarse a fondo antes de volver a ponerlo en marcha y un técnico autorizado deberá comprobar su correcto funcionamiento.

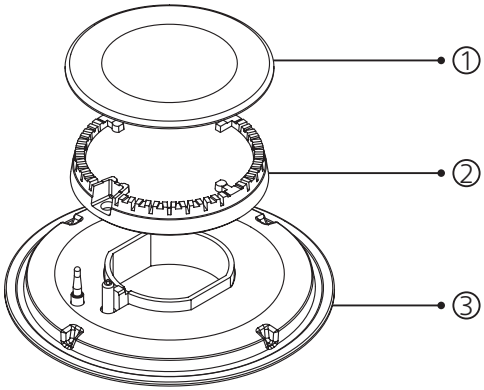
18. Quite la cubierta de cristal de la lámpara del horno (Ver sustitución de la lámpara) y límpiela con un paño humedecido con detergente lavavajillas y agua caliente. Limpie con un paño suave.

19. Limpie las zonas de cocción y todas las piezas desmontables sólo a mano con un paño esponjoso, un poco de detergente y agua caliente.

20. Limpie las partes no extraíbles de la placa del horno con un paño húmedo.

21. Limpie los elementos de encendido con un paño muy bien escurrido. Luego seque con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios de la llama y el tapón de encendido estén completamente secos. De lo contrario, no habrá chispa al final del encendido.

Montaje De Piezas Del Quemador De Cocción



1. Cubierta de quemador

2. Cuerpo de quemador

3. Piscina de quemador

Coloque el cuerpo del quemador**(2)** en la piscina del quemador**(3)**. Asegúrese de que el cuerpo del quemador**(2)** está colocado en la piscina del quemador**(3)** girando el cuerpo del quemador **(2)** a izquierda y derecha. Tras esta operación, coloque la cubierta del quemador **(1)** exactamente encima del cuerpo del quemador de cocción **(2)**.

ATENCIÓN: En caso de que las piezas del quemador de la cocina no se monten correctamente después de la limpieza, el rendimiento del encendido se verá afectado de forma negativa.

*** Limpieza Por Vapor**

Permite eliminar la suciedad reblandecida gracias al vapor que se forma en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.

2. Ponga medio litro de agua en la bandeja y coloque la bandeja en la rejilla del fondo del horno.

3. Para un Horno Eléctrico; coloque el interruptor en la posición de menor resistencia (). Ajuste el termostato a 70 °C, y haga funcionar el horno durante 30 minutos.

Para un Horno Gas, Gas-Eléctrico (Mixto); coloque el interruptor en la posición de menor (). Colocando el pomo de ajuste de la temperatura (Termostato) en la posición más baja, haga funcionar el horno durante 30 minutos.

4. Después de que el horno funcione durante 30 minutos, abra la puerta y limpie las superficies interiores del horno con un paño húmedo.

5. Si la suciedad no sale, limpie el horno con detergente para platos, agua tibia y un paño suave y seque la zona que ha limpiado con la ayuda de un paño seco.

Limpieza Del Cristal Del Horno

Presione los pestillos de plástico en los lados izquierdo y derecho como se muestra en la figura 24 y levante el perfil tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 25. El vidrio queda libre después de que se retire el perfil, como se muestra en la figura 26. Tire con cuidado del cristal liberado hacia usted. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Puede limpiar fácilmente los cristales después de que éstos hayan sido separados. Una vez que se haya completado la limpieza y el mantenimiento, puede reemplazar los cristales siguiendo el procedimiento anterior en la forma inversa. Asegúrese de que el perfil está bien colocado.

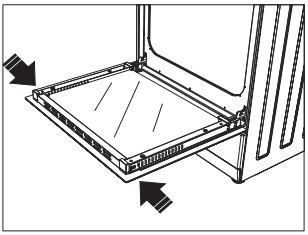


Figura 24

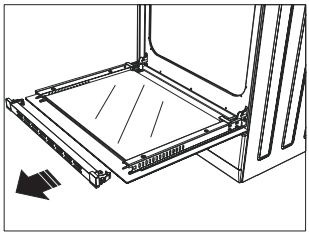


Figura 25

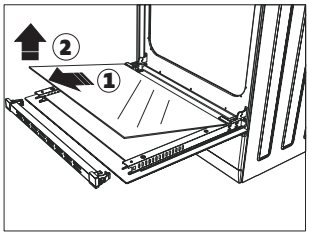


Figura 26

Limpieza Y Mantenimiento De Puerta De Horno

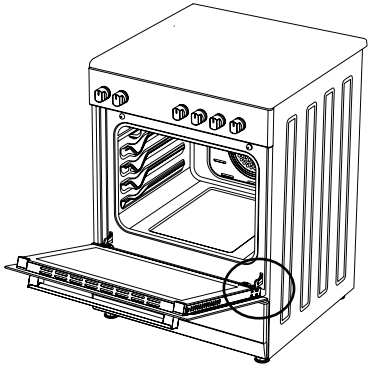


Figura 27

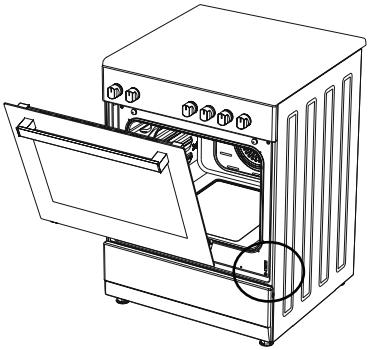


Figura 28

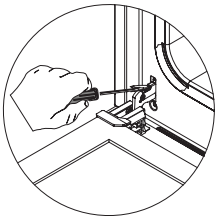


Figura 27.1

Abra la puerta del horno completamente tirando de ella hacia usted. Luego desbloquee el cierre de la bisagra tirando de él hacia arriba con un destornillador (Véase figura 27.1).

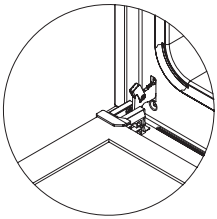


Figura 27.2

Coloque el bloqueo de la bisagra en el ángulo más amplio (Véase figura 27.2). Coloque las dos bisagras que conectan la puerta del horno con el horno en la misma posición.

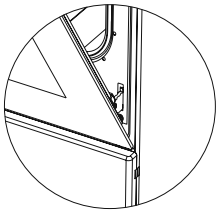


Figura 28.1

Luego cierre la puerta del horno hasta que descanse contra el cierre de la bisagra (Véase figura 28.1).

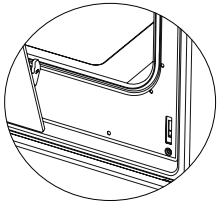


Figura 28.2

Para extraer la puerta del horno, sujétela con ambas manos cuando esté a un nivel cercano a la posición cerrada y tire de ella hacia arriba (Véase figura 28.2).

Para volver a colocar la puerta del horno, siga el procedimiento inverso al de desmontaje de la puerta.

REEMPLAZO DE LÁMPARA DE HORNO

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, desconecte la alimentación eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno.

ATENCIÓN: A fin de evitar quemaduras, espere a que se enfríe antes de volver a colocar la lámpara del horno. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

ATENCIÓN: La bombilla utilizada en este producto no es adecuada para la iluminación de hogares. El objetivo de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los alimentos.

ATENCIÓN: Las bombillas utilizadas en este producto deben poder soportar condiciones físicas extremas, por ejemplo, temperaturas superiores a 100 ºC.

ATENCIÓN: En dispositivos con lámparas halógenas; el usuario no debe mirar a la lámpara halógena.

Para Cambiar La Lámpara;

1. Desconecte la electricidad.

2. Quite la protección del cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (Ver figura 29). Utilizar guantes plásticos le puede ayudar en caso de tener dificultades para girar.

3. Luego retire la lámpara del horno girando (Ver figura 30) si es del tipo **A**, o tirando de ella (Ver figura 31) si es del tipo **B**.

4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.

5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

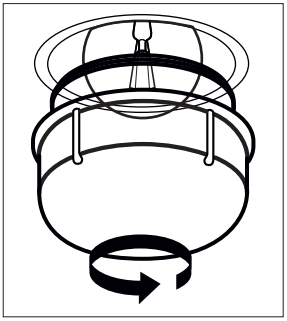


Figura 29

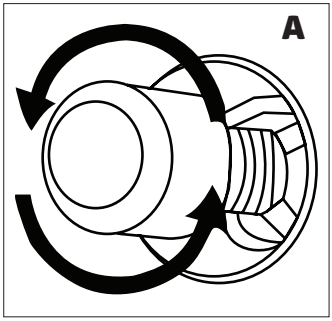


Figura 30

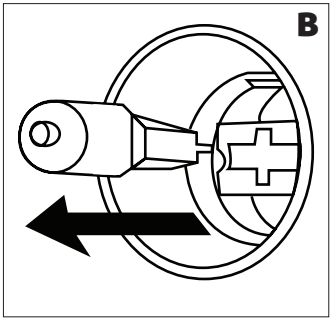


Figura 31

Nota: Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

Para Cambiar La Lámpara Cuadrada;

1. Desconecte la electricidad.

2. Retire tirando de la protección del cristal hacia usted.

3. Luego extraiga la lámpara del horno tirando de ella.

4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.

5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos De Verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias. En caso de que el problema persista, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no funciona.	Suministro eléctrico no disponible.	Verifique que la fuente de alimentación esté disponible.
	Suministro de gas no disponible.	Verifique si la válvula de gas principal está abierta.
		Verifique si la tubería de gas está doblada.
		Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada al horno.
		Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpiar bien el horno y tratar de volver a abrir la puerta.
El encendedor no funciona.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.	El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpie los tubos del quemador de gas.
Choque eléctrico al tocar el horno.	La corriente puede no estar bien conectada a tierra.	Asegúrese de que la red eléctrica tenga una correcta toma a tierra.
	Puede que esté utilizando un enchufe sin toma de tierra.	

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Goteo de agua	Dependiendo del alimento, en algunos casos puede formarse agua o vapor. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Es posible que los controles del horno no estén ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Puede que se haya fundido el fusible o que se haya disparado el disyuntor.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
Sale humo del horno durante el funcionamiento.	Cuando utilice el horno por primera vez	El humo sale de los calentadores. No se trata de una avería. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
Se percibe olor a quemado o a plástico al utilizar el horno.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	Utilice recipientes de vidrio aptos para altas temperaturas.
El horno no cocina bien.	La puerta puede abrirse con demasiada frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia a menos que esté cocinando algo que necesite ser girado. Si se abre la puerta con demasiada frecuencia, la temperatura interna bajará, lo que puede afectar al resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	La bombilla podría estar fallando.	Reemplace con una bombilla con las mismas características técnicas.
	Objeto extraño que cubre la bombilla durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.

3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.

4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.

5. Proteja de factores externos (Como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.

6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

Procedimientos De Manipulación Futuros

El producto debe guardarse y transportarse en su caja original. En caso de no disponer de la caja original, el producto debe envolverse con plástico de burbujas o un cartón grueso y pegarse con cinta adhesiva.

La puerta del producto debe pegarse con cinta adhesiva a las paredes laterales.

No coloque otros objetos sobre el producto y transpórtelo en posición vertical.

No deje caer el producto durante el transporte y protéjalo contra los golpes.

El producto debe mantenerse en posición normal durante el transporte.

Durante la manipulación, los accesorios del producto deben fijarse con cinta adhesiva para no dañarlo.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.

2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.

3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.

4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.

5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.

6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

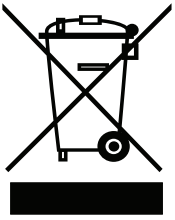
CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA AEEE, Y DESECHO DE PRODUCTO

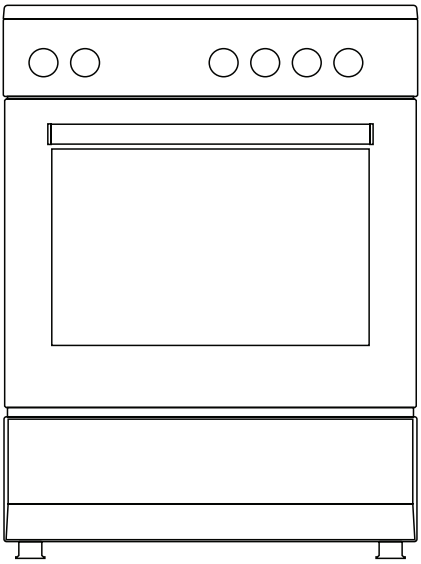
Deseche el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE relativa a aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos - RAEE). La guía determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de los aparatos usados, según sea aplicable en toda la UE.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Este aparato ha sido fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este aparato con otros residuos domésticos al final del vida útil. Llévelo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a su administración local sobre estos puntos de recolección. Por favor, contribuya a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando los aparatos usados. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe eléctrico para la seguridad de los niños e inutilícelo. El embalaje del aparato está hecho con materiales reciclables, de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos del embalaje junto con la basura doméstica o con otros residuos, deséchelos en las zonas de recogida para embalajes especificadas por las autoridades locales.





nilson

Forno De Instalação Livre

Gás e elétrico

50x55 / 50x60 / 56x57 / 60x60 / 60x60 Profissional

Manual do utilizador

Caro Cliente,

Agradecemos por confiar neste produto.

Pretendemos assegurar que use de forma ideal e eficazmente este aparelho produzido nas nossas modernas instalações em condições ecológicas e com precisão em relação ao conceito de qualidade total.

Recomendamos a leitura cuidadosa do manual do utilizador e que o guarde de forma permanente antes de usar o seu forno de modo a que o mesmo mantenha as caraterísticas originais durante muito tempo.

ADVERTÊNCIA: Este manual do utilizador está preparado para diversos modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

Os nossos aparelhos são apenas destinados ao uso doméstico. Não está previsto para utilização comercial.

As imagens no manual são esquemáticas e podem não coincidir exatamente com o seu aparelho.

Este aparelho foi produzido em modernas instalações ecológicas, sem afetar adversamente a natureza.

As funções assinaladas com * são opcionais.

"Cumpre com a Regulamentação REEE"

Conteúdo

Advertências importantes 197
Ligação elétrica 212
Ligação do gás 215
Apresentação do aparelho 222
Acessórios 223
Especificações técnicas 227
Preparar o aparelho 231
Painel de controlo 137
Funcionamento do forno 244
Usar a placa elétrica 253
Funções e caraterísticas da cozedura 260
Recomendações de cozedura e advertências 262
Tabelas de cozedura 265
Manutenção e limpeza 277
Substituição da lâmpada do forno 285
Resolução de problemas 286
Regras de manuseamento 288
Recomendações de eficiência energética 289
Conformidade com regulamentação REEE e eliminação de resíduos 290
Informação de embalagem 290

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. Deve ler cuidadosamente este manual do utilizador. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.

2. A instalação e a reparação deve ser sempre realizada pela **"ASSISTÊNCIA AUTORIZADA"**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.

3. As condições de configuração deste aparelho estão especificada na tipo etiqueta ou placa de dados.

4. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

5. ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar nenhum objeto sobre as superfícies de cozedura.

6. ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.

7. ADVERTÊNCIA: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

8. ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

9. ADVERTÊNCIA: Risco de queimadura devido a vapor superaquecido! A pele das crianças é mais sensível à temperatura elevada que a pele do adulto. As crianças não devem abrir a porta do forno enquanto o mesmo estiver em funcionamento. Manter as crianças afastadas do aparelho até o mesmo arrefecer totalmente e o risco de queimadura é evitado.

10. ADVERTÊNCIA: Nunca tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do dispositivo e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

11. ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.

12. ATENÇÃO: Se o vidro do aparelho se partir, desligar de imediato todos os elementos de aquecimento e desligar o aparelho da fonte de alimentação, não usar o mesmo.

13. RISCO DE QUEIMADURA: Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior.

14. RISCO DE QUEIMADURA: Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.

15. RISCO DE QUEIMADURA: Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.

16. O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

17. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

18. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com 8 anos e mais, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que a supervisão seja assegurada ou que o aparelho é usado em segurança e que seja fornecida informação em relação aos perigos envolvidos.

19. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.

20. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.

21. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

22. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

23. Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

24. Não colocar objetos sobre o aparelho que fiquem acessíveis para as crianças.

25. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

26. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

27. A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.

28. Não usar o aparelho em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

29. Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.

30. Não operar com o aparelho se estiver partido ou visivelmente danificado.

31. Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.

32. O utilizador não deve transportar o forno sozinho.

33. Não colocar objetos pesados sobre a porta do forno quando a mesma estiver aberta, risco de queda.

34. Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode fazer com que o forno se vire ou as dobradiças da porta fiquem danificadas.

35. A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.

36. Não colocar o aparelho numa superfície coberta com carpetes. As partes elétricas sobreaquecem, já que não haverá ventilação a partir de baixo. Isto provocará avaria do aparelho.

37. O alimento pode entornar quando o pé de forno é desmontado ou partido, ter cuidado. Pode causar danos pessoais.

38. Manter os canais de ventilação abertos.

39. Não colocar utensílios de metal, como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.

40. O utilizador deve ser cuidadoso quando limpar os queimadores a gás. Pode causar danos pessoais.

41. Os queimadores do forno e do grelhador não devem ser colocados em funcionamento simultaneamente.

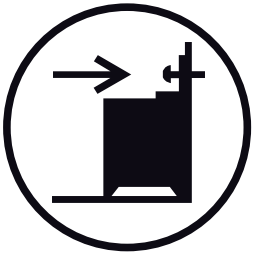
42. O queimador do grelhador deve ser usado apenas para grelhar.



43. ATENÇÃO: A porta de vidro pode rachar quando é aquecida. Fechar rodos os queimadores antes de fechar a porta de vidro. Antes de fechar a porta de vidro, aguardar até que a superfície da placa arrefeça.

44. RISCO DE INCLINAÇÃO Deve ser configurada a seguinte definição de equilíbrio para evitar a inclinação do aparelho. Consultar as instruções para a instalação (ver a ligação de corrente)





* Fechar A Porta De Vidro (Opcional)

A porta de vidro pode ser fechada de três maneiras:

1. Conforme mostrado na figura 1, a porta de vidro pode ser fechada premindo com um dedo o fecho localizado na mola de plástico.

2. Conforme mostrado na figura 2, a porta de vidro pode ser fechada premindo com um dedo a mola de plástico.

3. Conforme mostrado na figura 3, a porta de vidro pode ser fechada premindo com a mola de plástoc com a ajuda de uma colher.

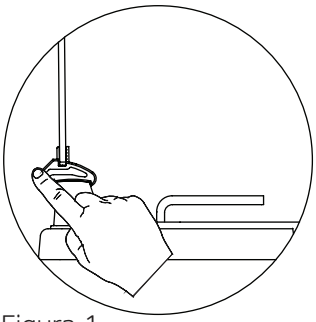


Figura 1

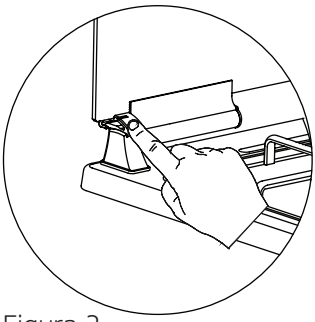


Figura 2

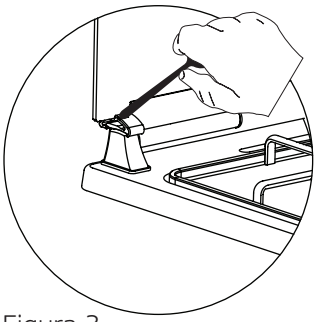


Figura 3

RISCO DE LESÕES: Se a porta de vidro for fechada de forma brusca, a mesma pode partir-se e causara lesões. A porta de vidro tem de ser apoiada com a mão quando estiver a fechar a mesma de modo a evitar que a mesma seja fechada de forma brusca.

ATENÇÃO: A porta de vidro pode rachar quando é aquecida. Fechar rodos os queimadores antes de fechar a porta de vidro. Antes de fechar a porta de vidro, aguardar até que a superfície da placa arrefeça.

Segurança Elétrica

1. ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.

2. ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.

3. Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados na tabela de especificações técnicas.

4. Pedir a um eletricista autorizado para fazer a ligação do equipamento à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do aparelho sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

5. Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

6. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

7. Se usar um aparelho elétrico, por exemplo, um triturador manual, perto do forno, assegurar que o cabo de alimentação não fica preso na porta do mesmo. O isolamento do cabo pode ficar danificado.

8. Nunca lavar o aparelho pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocussão.

9. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

10. Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do aparelho for instalada.

11. A superfície traseira do forno também aquece quando o forno está a funcionar. As ligações elétricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ficar danificadas.

12. Não apertar os cabos de ligação à porta do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até um incêndio.

13. Desligar a unidade da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.

14. Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

15. Com um forno a vapor, o recipiente da água não deve estar submergido em água ou ser lavado na máquina de lavar louça. Caso contrário, há o risco de choque elétrico quando o recipiente da água for colocado no forno a vapor.

16. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

17. O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

18. É necessária um interruptor unipolar capaz de desligar a fonte de alimentação para a instalação. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

19. O aparelho está equipado com um cabo de fio **tipo "Y"**.

20. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

21. O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

Segurança Do Gás

1. Este aparelho não está ligado a dispositivos de exaustão de produtos de combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor. Devem ser tidas em conta as condições relativamente à ventilação.

2. Quando um aparelho de cozinhar a gás é utilizado; são gerados produtos de humidade, calor e combustão na divisão. Em primeiro lugar, assegurar que a cozinha é bem ventilada quando estiver a operar com o aparelho e manter as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica.

3. Depois de usar o aparelho intensamente durante um longo período de tempo, pode ser necessária ventilação adicional. Por exemplo, abrir uma janela ou ajustar uma velocidade superior para a ventilação mecânica, se houver.

4. Este aparelho deve ser instalado de acordo com a legislação em vigor e somente em zonas bem ventiladas. Deve ler cuidadosamente as instruções antes de instalar e usar este aparelho.

5. Antes de posicionar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumprem os requisitos do aparelho.

6. O aparelho não pode ser operado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver ligado após 15 segundos, parar o mecanismo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

7. Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.

8. Se precisar de usar o seu aparelho com um tipo de gás diferente, terá que solicitar a assistência autorizada para a conversão.

9. Para funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.

10. Peça ao seu fornecedor de gás local os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e as medidas a serem tomadas quando for detetado odor a gás.

11. O gás deve queimar bem em produtos gasosos. O gás bem queimado pode ser entendido a partir da chama azul e da queima contínua. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm efeito letal.

O QUE FAZER QUANDO FOR DETETADO ODOR A GÁS

1. Não usar chama livre e não fumar.

2. Não ligar nenhum interruptor elétrico. (Por exemplo: interruptor da lâmpada ou campainha)

3. Não usar telefone ou telemóvel.

4. Abrir as portas e janelas.

5. Fechar todas as válvulas dos aparelhos que utilizam gás e os contadores de gás.

6. Chamar os bombeiros de um telefone fora de casa.

7. Verificar todas as mangueiras e as suas ligações contra fugas. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa e avisar os seus vizinhos.

8. Não entrar na casa até que as autoridades clarifiquem se é seguro.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

1. Este aparelho é concebido para utilização doméstica. Não é permitido o uso comercial do aparelho.

2. Este aparelho apenas deve ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

3. Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer placas sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.

4. O fabricante não assumes responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.

5. Parte do forno da unidade pode ser usada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.

6. A vida útil do aparelho que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste aparelho são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

Este forno deve ser instalado e ligado corretamente de acordo com as instruções do fabricante e pela assistência autorizada.

ADVERTÊNCIA: As ligações elétricas do aparelho devem apenas ser realizadas com tomadas (com ligação à terra) com um sistema de ligação à terra que seja definida de acordo com as normas.

Deve contactar um eletricista autorizado se não existir uma tomada adequada para o sistema com ligação à terra no local onde o aparelho vais ser colocado. O fabricante não é de modo algum responsável por danos provocados por tomadas sem ligação à terra ligadas ao aparelho.

O seu aparelho está em conformidade com a classe I de proteção. A ficha do seu forno tem ligação à terra; assegurar que a tomada à qual deve ligar a ficha tem ligação à terra também. A ficha deve ser colocada de forma que possa ser acedida após a instalação.

O seu aparelho é fabricado para uma alimentação elétrica de 220-240 V N AC / 380-415 V 3N CA 50-60 Hz. e necessita de um fusível de 16 ou 32 A. Se a sua rede elétrica não estiver de acordo com estas especificações, deve contactar um eletricista ou um serviço de assistência autorizado.

Os interruptores do disjuntor do aparelho devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

ADVERTÊNCIA: Deve tomar precauções de segurança contra a ligação não intencional da alimentação.

ADVERTÊNCIA: O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes do aparelho.

ADVERTÊNCIA: Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

Esquema De Ligações

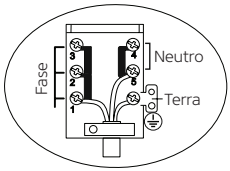
ADVERTÊNCIA: A ligação elétrica do aparelho tem de ser realizada por pessoal autorizado e certificado. O fabricante não deverá ser responsabilizado por danos que possam ocorrer devido à das operações realizadas por pessoas não autorizadas.

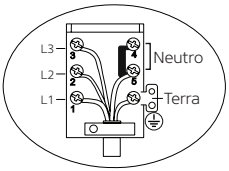
ADVERTÊNCIA: Pedir a um eletricista autorizado para fazer a ligação do equipamento à terra. O fabricante não será responsável pelos danos que possam incorrer devido ao uso do aparelho sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

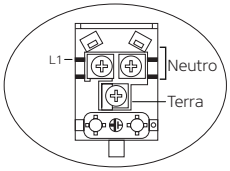
RISCO DE ELETROCUSSÃO: Antes de realizar qualquer operação nos cabos elétricos, remover a ligação elétrica do aparelho.

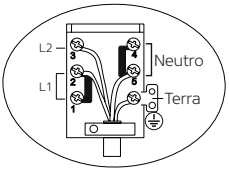
Esquema De Ligações

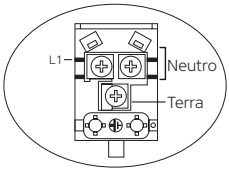
Fazer a ligação elétrica do seu forno de acordo com o esquema de ligações apropriado.

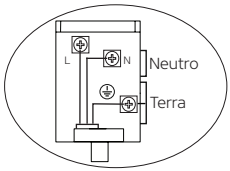
<table>
<tr>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.


H05 VV-F 3G 4 mm²</td>
<td>380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.


H05 VV-F 5G 1,5 mm²</td>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.


H05 VV-F 3G 0,75 mm²
H05 VV-F 3G 1.0 mm²</td>
</tr>
<tr>
<td>380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.


H05 VV-F 4G 1,5 mm²</td>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.


H05 VV-F 3G 1.5 mm²</td>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.


H05 VV-F 3G 4 mm²</td>
</tr>
</table>

O fornecimento de alimentação variam de acordo com a potência elétrica que é usada pelo aparelho. Pode verificar a potência elétrica do aparelho na etiqueta do tipo na proteção traseira do aparelho. A seguinte tabela deve ser considerada durante a alteração do fornecimento de alimentação.

Intervalo De Potência	Tipo E Tamanho Do Cabo De Alimentação
0 - 1379 W	H05 VV-F 3G 0,75 mm²
1380 - 2299 W	H05VV-F 3G 1,0 mm²
2300 - 3679 W	H05VV-F 3G 1,5 mm²
3680 - 7359 W	H05VV-F 4G 1,5 mm²
3680 - .....W	H05VV-F 5G 1,5 mm²
5750 - 7359 W	H05VV-F 3G 4 mm²

LIGAÇÃO A GÁS

RISCO DE EXPLOSÃO: Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Risco de explosão.

ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de trabalho a serem realizados num equipamento ou sistemas a gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e qualificadas. O fabricante não deverá ser responsabilizado por danos que possam ocorrer devido à das operações realizadas por pessoas não autorizadas.

ADVERTÊNCIA: Verificar se as definições do aparelho são compatíveis com as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) antes de instalar o aparelho.

O aparelho não tem um exaustor. Por esta razão, este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamento de instalação em vigor. Devem ser tidas em conta as condições relativamente à ventilação.

Usar o aparelho numa superfície plana e num ambiente bem ventilado.

Trajeto Cruzado Da Mangueira Do Gás

Assegurar que o tubo de gás e o cabo de alimentação do aparelho não estão em contacto com superfícies quentes.

Ligar o seu aparelho à torneira de alimentação do gás na forma mais curta e sem qualquer fuga.

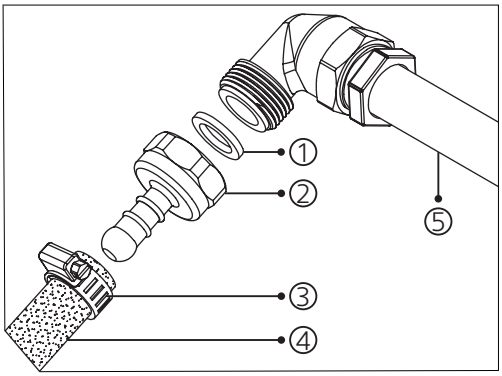
ADVERTÊNCIA: Os tipos dmangueira devem estar em conformidade com a norma EN 1762 para GPL e EN 14800 para GN.

ADVERTÊNCIA: A mangueira utilizada por segurança deve ter no mínimo 50 cm e no máximo 125 cm.

ADVERTÊNCIA: Não deslocar um aparelho a gás ligado. Qualquer força pode provocar uma fuga de gás dado poder soltar a mangueira.

Ligação GPL

Colocar a abraçadeira de metal na mangueira proveniente da garrafa de GPL. Instalar uma das extremidades da mangueira empurrando-a totalmente para a entrada da mangueira na parte de trás do aparelho aquecendo-a em água a ferver. Apertar com uma chave de fendas trazendo a abraçadeira para a extremidade da mangueira. Verificar se há fuga de gás e completar a ligação. A mangueira e a entrada do vedante necessárias para a ligação são como se indica.



1. Vedante

2. Encaixe de entrada da mangueira

3. Abraçadeira de metal

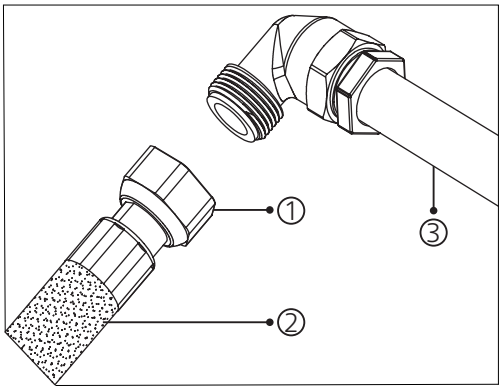
4. Mangueira de ligação GPL

5. Tubo principal do gás

ADVERTÊNCIA: Não deslocar um aparelho a gás ligado. Qualquer força pode provocar uma fuga de gás dado poder soltar a mangueira.

Ligação Do Gás Natural

Rodar a porca para fixar a mangueira ao tubo principal do gás. Verificar se há fuga de gás e completar a ligação. A mangueira e o encaixe da ligação necessárias para a ligação são como se indica.



1. Porca

2. Mangueira de ligação do gás natural

3. Tubo principal do gás

ADVERTÊNCIA: Não deslocar um aparelho a gás ligado. Qualquer força pode provocar uma fuga de gás dado poder soltar a mangueira.

Verificação Do Vedante

Assegurar que os botões no painel de controlo estão fechados e que a tampa está aberta para selagem e controlo de segurança do vedante.

Aplicar espuma de sabão nos pontos de ligação. Haverá aqui a formação de espuma se existir uma fuga.

ADVERTÊNCIA: Nunca usar isqueiros, fósforos, cigarros acesos ou materiais inflamáveis semelhantes quando estiver a verificar se há fuga de gás.

Ventilação Do Espaço

O oxigénio necessário para que se dê a combustão é obtido no ar ambiente e os gases produzidos são devolvidos diretamente para o espaço.

Uma boa ventilação do espaço é fundamental para um funcionamento seguro do seu aparelho.

Se não existirem nem portas ou janelas para serem usadas para ventilação do espaço, deve ser instalada uma ventilação adicional (). No entanto, se o espaço tiver uma porta que abre diretamente para o exterior, não há necessidade de ventilação adicional.

Dimensão da divisão	Abertura de ventilação
Inferior a 5 m³	mín. 100 cm²
5 m³ a 10 m³	mín. 50 cm²
Superior a 10 m³	Não é necessária
Na cave ou adega	mín. 65 cm²

Conversão De Gás Natural Para GPL Ou De GPL Para Gás Natural

ADVERTÊNCIA: Desligar o aparelho do gás e da eletricidade.

RISCO DE QUEIMADURAS: Se o aparelho estiver quente, deixar que arrefeça.

Para Substituir O Injetor:

1. Levantar a grelha, a tampa do queimador e o queimador do aparelho para que o injetor fique visível (Ver figura 1).

2. Com o auxílio de uma chave de fendas (7 mm) com a ponta conforme mostrado na figura 2, retirar o injetor rodando o mesmo (Ver figura 3).

3. Substituir os injetores por outros adequados de acordo com os valores da tabela de injetores e o tipo de gás a ser utilizado no aparelho.

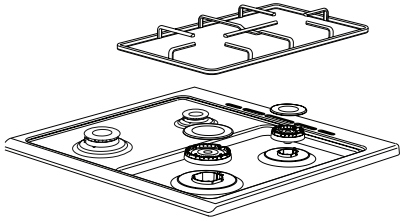


Figura 1

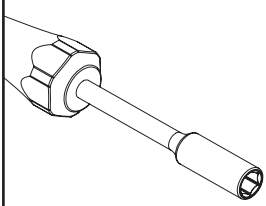


Figura 2

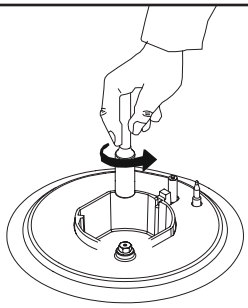


Figura 3

ADVERTÊNCIA: A substituição do injetor deve ser realizada por um serviço autorizado.

Definição Da Velocidade De Saída Da Chama

Após a substituição dos injetores, também é necessário ajustar as torneiras do gás ao novo tipo de gás.

Antes de iniciar a operação, assegurar que a ficha do aparelho está ligada à tomada, a alimentação do gás está ligada e os queimadores estão completamente colocados.

Nota: O parafuso de ajuste do gás para a posição de chama reduzida deve ser solto ao mudar de GPL para gás natural. Durante a mudança do gás natural para o GPL, o mesmo deve ser apertado.

1. Colocar os queimadores do fogão na posição baixa e puxar para fora os botões de controlo do fogão no painel de controlo (Ver figura 4).

2. Com a ajuda de uma chave de fendas do tamanho correto, apertar/soltar o parafuso de definição do gás (Ver figura 5). Isto permite que a chama na posição baixa aumente ou diminua. Ajustar a configuração de gás adequada para que o comprimento da chama seja de pelo menos 4 mm.

3. Para a verificação final, colocar as chamas dos queimadores do fogão nas posições mais alta e mais baixa. Em ambos os casos, a chama deve ser acesa.

4. Repetir estes procedimentos para cada queimador do fogão.

5. Após fazer a configuração adequada do gás, instalar os botões de controlo de modo a usar o aparelho.

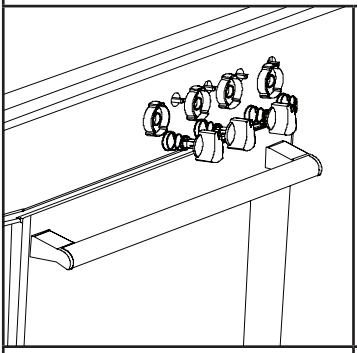


Figura 4

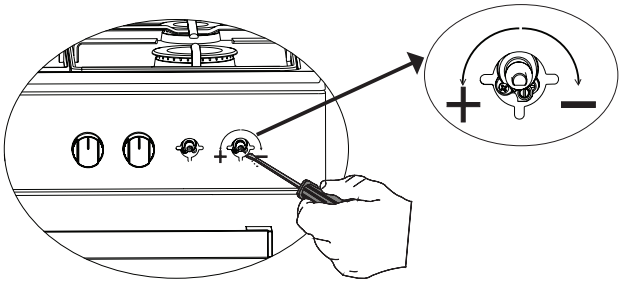
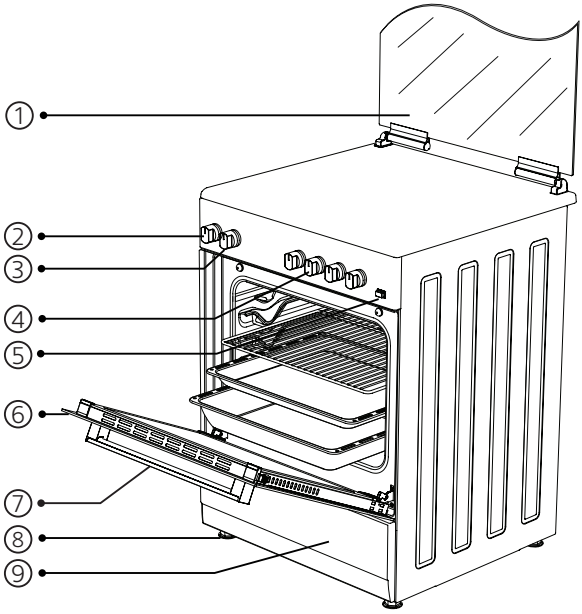


Figura 5

ADVERTÊNCIA: Dependendo do tipo de bico de fogão utilizado no seu aparelho, a posição do parafuso de ajuste do gás pode variar.

APRESENTAÇÃO DO APARELHO (Opcional)



1. Porta de vidro ou metal

2. Botão de regulação da temperatura (Termostato)

3. Botões da função de cozedura

4. Botões de controlo da placa

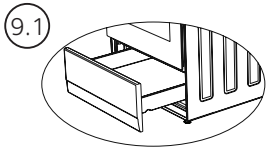
5. * Botão de ignição

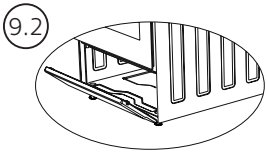
6. Porta do forno

7. Pega do forno

8. Pé de plástico

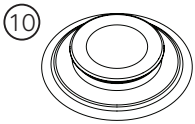
9. * Porta do compartimento inferior



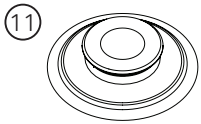


9. 1. Gaveta

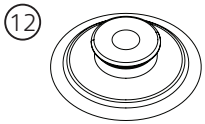
9.2. Porta basculante



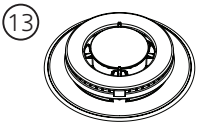
10. Queimador grande



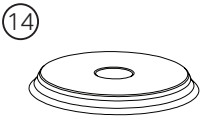
11. Queimador médio



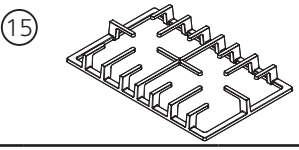
12. Queimador pequeno

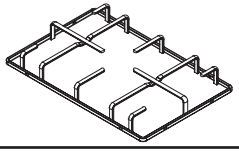


* **13.** Queimador wok



* **14.** Aquecedor elétrico (placa aquecida)

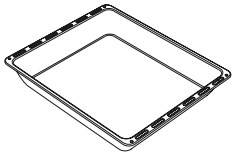
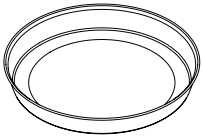
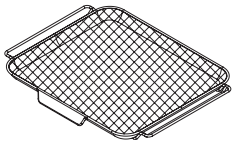
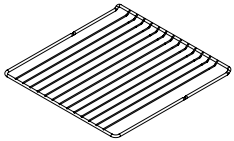
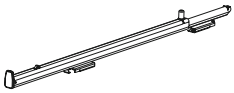
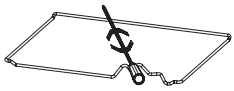


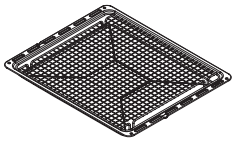
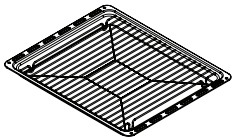
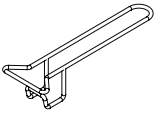
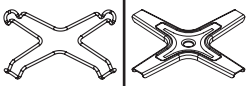
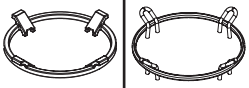


* **15.** Grelhas da placa

Nota: A imagem acima do aparelho é apenas para fins de ilustração. A imagem do aparelho pode variar dependendo da opção. Considerar somente o seu aparelho.

* ACESSÓRIOS (opcional)

	**Tabuleiro fundo** Não é usado para pastelaria, assados de grande dimensão, guisados. Para bolos, refeições congeladas e refeições com carne; pode usar o mesmo como recipiente para recolha das gorduras no caso de assar diretamente no grelhador.
	**Tabuleiro normal/Tabuleiro de vidro** É usado para pastelaria (bolachas, biscoitos, etc.) e alimentos congelados.
	**Tabuleiro circular** É usado para alimentos e pastelaria congelados.
	**Secar/Tabuleiro de convecção a ar** Durante o funcionamento e se a convecção a ar for usada para alimentos a serem cozinhados. Colocar o tabuleiro normal por baixo do tabuleiro da air fryer para recolher as gotas de óleo durante a cozedura. Adicionar alguma água no tabuleiro normal para uma limpeza mais fácil.
	**Grelha de arame** É usada para assados ou para colocar os alimentos congelados ou alimentos para serem fritos ou assados na prateleira pretendida.
	**Calha telescópica** Graças às calhas telescópicas, os tabuleiros ou prateleiras de arame de aço podem ser facilmente Inseridos e removidos.
	**Assador de frango** É usado para os alimentos que pretende cozinhar ao serem rodados.

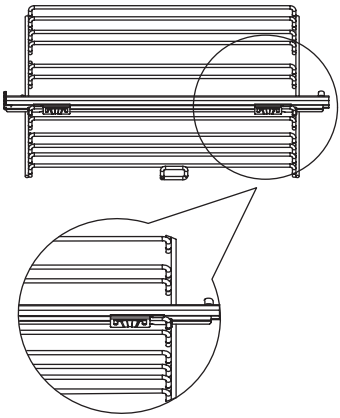
	**Bacon grelhado** Colocar o bacon no tabuleiro do grelhador. Alimentos que possam ficar agarrados durante a cozedura são cozinhados no grelhador de bacon. Isto evita que os alimentos entrem em contacto com o tabuleiro e que fiquem agarrados ao mesmo.
	**Grelha de arame dentro do tabuleiro** Colocar a grelha de arame dentro do tabuleiro sobre o tabuleiro. Os alimentos podem agarrar enquanto estão a ser cozinhados, como o bife, são colocados na grelha de arame dentro do tabuleiro. Isto evita que os alimentos entrem em contacto com o tabuleiro e que fiquem agarrados ao mesmo.
	**Proteção anti-salpicos (Chapa de proteção de calor)** Evita o contacto da temperatura do forno com a parede.
	**Pega do tabuleiro** É usada para segurar tabuleiros quentes.
	**Adaptador de café (recipiente para café)** Pode ser usada para cafeteiras. Assegurar que as pernas do adaptador de café estão completamente assentes na grelha do fogão e colocadas no centro da placa.
	**Adaptador do queimador wok** Pode ser usado para woks. Quando recipientes de fundo plano são usados no queimador wok, o adaptador do queimador wok não deve ser usado. O adaptador do queimador wok é adequado para recipientes convexos.

*Calhas Telescópicas

As calhas telescópicas permitem-lhe puxar o tabuleiro e o grelhado interior com facilidade.

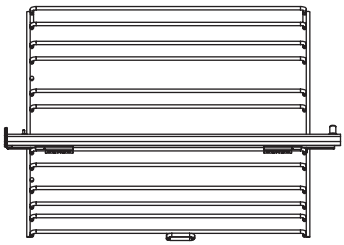






As calhas telescópicas, que lhe são fornecidas como um acessório, podem ser montadas nas prateleiras de arame montadas lateralmente com duas peças de molas de fixação. Uma vez que há calhas direitas e esquerdas, assegurar que sabe qual é a calha que deve instalar em cada um dos lados. Verificar os sinais direita **(R)** e esquerda **(L)** nas calhas.

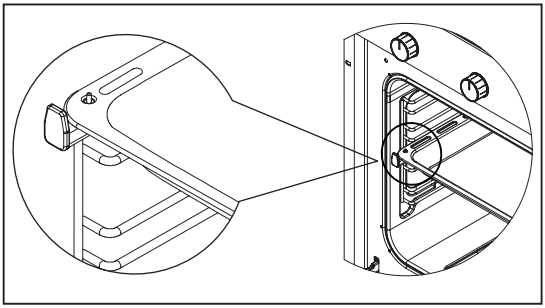
A nossa recomendação é que deve retirar completamente as prateleiras de arame laterais do forno e instalar as calhas telescópicas nas prateleiras de arame laterais sobre uma superfície plana. Instalar a calha telescópica na prateleira superior entre as duas prateleiras. As calhas podem ser facilmente montadas e desmontadas. Depois de ajustar as posições das calhas telescópicas direita e esquerda, premir as mesmas até serem inseridas nas prateleiras de arame laterais.



Verificar se as calhas estão assentes completamente ou não observando por trás da prateleira de arame.

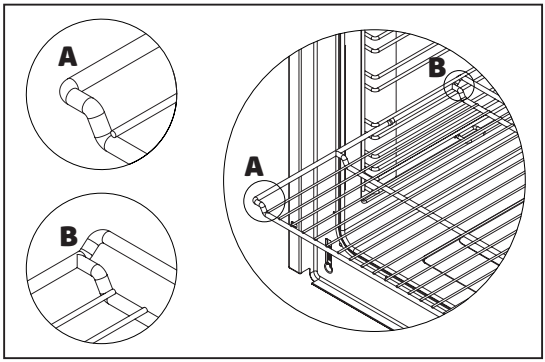
Depois de instalar as calhas telescópicas, montar as prateleiras de arame novamente no forno. Não usar o grelhador de arame imediatamente por baixo da prateleira na qual a calha telescópica é fixada.

Colocar Adequadamente O Tabuleiro Ou O Grelhador De Arame Na Calha Telescópica



Graças às prateleiras telescópicas, os tabuleiros ou grelha de arame de aço podem ser facilmente Inseridos e removidos. Quando usar o tabuleiro ou o grelador de arame com a calha telescópica, assegurar que os pinos na parte de trás da calha telescópica assentam na parte de trás do tabuleiro ou no grelhador de arame.

Usar A Grelha De Arame



É importante colocar a grelha de arame e o tabuleiro corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira.

A localização correta é mostrada na figura adjacente.

Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas calhas e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.

Nota: Não usar o grelhador de arame imediatamente por baixo da prateleira na qual a calha telescópica é fixada.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Caraterísticas	**50X55**	**50x60**	**56x57**	**60x60**		
Largura exterior	500 mm	500 mm	560 mm	600 mm		
Profundidade exterior	565 mm	630 mm	570 mm	630 mm		
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm		
Potência da luz	15-25 W					
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	1000 W	1000 W	**60 litros**	**80 litros**	
				1200 W	1200 W	
Elemento de aquecimento superior	800 W	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Aquecedor turbo	-----	1800 W	1800 W	2200 W	1800 W	
Grelhador	1500 W	1500 W	1500 W	2000 W	Grelha pequena	Grelha grande
					1200 W	2400 W
Tensão de alimentação	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.					
* aquecedor elétrico 80 mm (placa quente)	450 W					
* aquecedor elétrico 145 mm (placa quente)	1000 W					
* aquecedor elétrico 180 mm (placa quente)	1500 W					
* aquecedor elétrico rápido 145 mm (placa quente)	1500 W					
* aquecedor elétrico rápido 180 mm (placa quente)	2000 W					
* aquecedor elétrico 220 mm (placa quente)	2000 W					

ADVERTÊNCIA: A especificação técnica e a tabela do injetor devem ser tidos em consideração na modificação a ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.

ADVERTÊNCIA: Para aumentar a qualidade do aparelho, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

ADVERTÊNCIA: Os valores fornecidos com o aparelho ou dos documentos que a acompanham são leituras de laboratório em conformidade com as respetivas normas. Estes valores podem diferir dependendo das condições de utilização e ambientais.

Tabela Do Injetor

Especificações por queimador tipo de gás	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G25,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gás natural			Gás natural		Gás natural		Gás natural	
Wok Queimador (4,5)	**Injetor**	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Fluxo de gás	0,421	m³/h	0,487	m³/h	0,418	m³/h	0,424	m³/h
	Potência	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Queimador (3,5)	**Injetor**	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Fluxo de gás	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h	0,330	m³/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Queimador (2,5)	**Injetor**	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Fluxo de gás	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,233	m³/h	0,235	m³/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Queimador (2,4)	**Injetor**	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Fluxo de gás	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h	-	m³/h
	Potência	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok Queimador (1,9)	**Injetor**	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Fluxo de gás	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h	-	m³/h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Queimador Queimador	**Injetor**	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Fluxo de gás	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h	0,273	m³/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador Queimador	**Injetor**	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h	0,160	m³/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador Queimador	**Injetor**	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h	0,090	m³/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	**Injetor**	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,187	m³/h	0,216	m³/h	0,186	m³/h	0,196	m³/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Queimador	**Injetor**	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Fluxo de gás	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,232	m³/h	0,235	m³/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Especificações por queimador tipo de gás	G30, 28-30 mbar			G31, 37 mbar		G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	GPL			GPL		GPL		GPL	
Wok Queimador (4,5)	**Injetor**	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Fluxo de gás	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Potência	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Queimador (3,5)	**Injetor**	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Fluxo de gás	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Queimador (2,5)	**Injetor**	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Fluxo de gás	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Queimador (1,9)	**Injetor**	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Queimador Queimador	**Injetor**	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador Queimador	**Injetor**	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador Queimador	**Injetor**	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fluxo de gás	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	**Injetor**	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Queimador	**Injetor**	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Fluxo de gás	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Nota: Os valores de diâmetro gravados no injetor são indicados sem vírgula. Por exemplo: o diâmetro, que é 1,70 mm, é indicado no injetor como 170.

PREPARAR O APARELHO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um canalizador certificado para fazer as adequações necessárias.

ADVERTÊNCIA: O fabricante não será responsável por danos caudados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

ADVERTÊNCIA: É responsabilidade do cliente preparar o local onde o aparelho será colocado e também preparar a instalação elétrica.

ADVERTÊNCIA: As regras especificadas nas normas locais relacionadas com a eletricidade e o gás devem ser seguidas quando instalar o aparelho.

ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o aparelho se estiver danificado. Aparelhos danificados causam riscos à sua segurança.

ADVERTÊNCIA: Manter os canais de ventilação abertos.

ADVERTÊNCIA: Durante a instalação deve ser usado o equipamento de proteção individual correto e devem ser seguidos os regulamentos de segurança.

ADVERTÊNCIA: O aparelho deve ser posicionado de forma a evitar qualquer fluxo de ar que possa impactar a ignição e evitar a acumulação de gás não queimado.

ADVERTÊNCIA: Os aparelhos que trabalham com GPL não devem ser mntados abaixo do nível do solo.

Lugar Correto Para A Instalação

Os pés do aparelho não devem ficar sobre superfícies macias, como tapetes. O aparelho deve ser colocado diretamente numa superfície rija. O piso da cozinha deve ser durável para suportar o peso da unidade e de qualquer outro utensílio de cozinha que possa ser usado no forno.

O aparelho deve ser usado com uma folga mínima de 400 mm sobre as superfícies superiores do fogão e a 50 mm das superfícies laterais dentro de um móvel de cozinha.

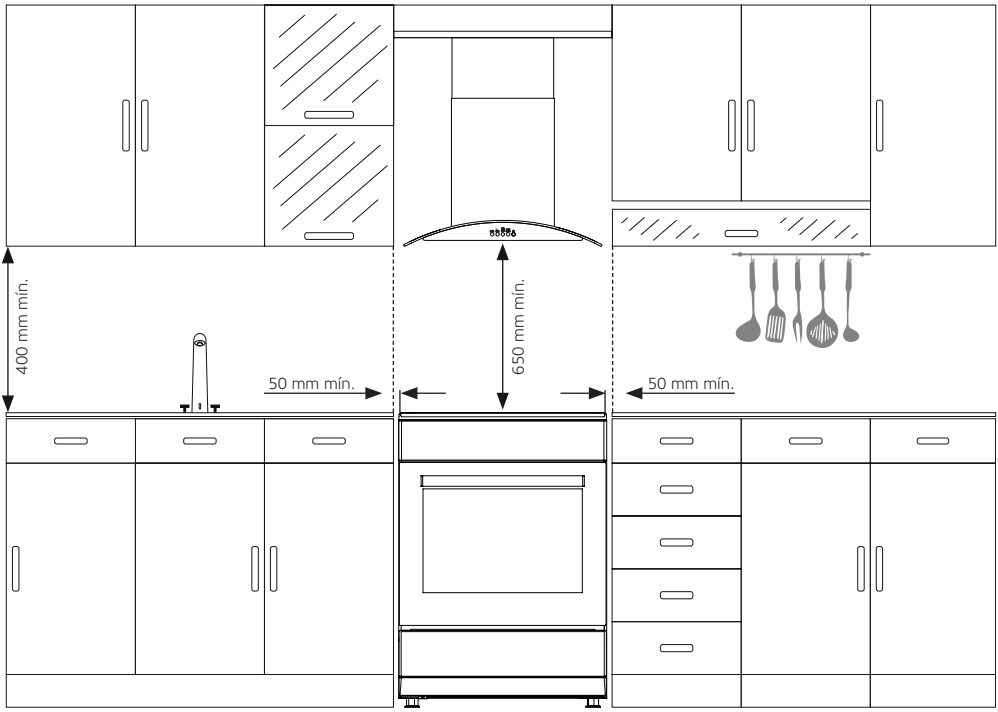
O aparelho é adequado para uso em ambas as paredes laterais, sem qualquer suporte, ou sem ser instalado numa estrutura. Se for instalado um exaustor ou aspirador por cima do aparelho, seguir as instruções do fabricante para a altura da montagem. (Mín. 650 mm)

O aparelho pode ser colocado lado a lado com as paredes da cozinha, armários de cozinha ou qualquer dimensão do aparelho atrás ou num dos lados. Os armários de cozinha que se encontrem próximos do aparelho devem ter o mesmo tamanho ou serem mais pequenos que o aparelho.

É necessário existir uma folga de pelo menos 2 cm entre o aparelho e a parede para circulação do ar.

Instalação correta

Para uma instalação correta, deve seguir as dimensões indicadas na imagem abaixo.



ADVERTÊNCIA: O mobiliário de cozinha perto do aparelho deve ser resistente ao calor. (Mínimo 100 °C)

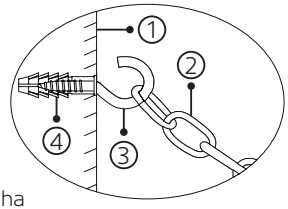
ADVERTÊNCIA: Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

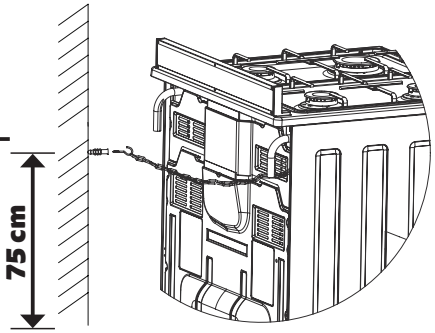
ADVERTÊNCIA: Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

Ligação Da Corrente

Para garantir um uso seguro do aparelho, o mesmo deve ser fixado antes de o usar de modo a impedir que o mesmo se incline. Enroscar com firmeza o parafuso de gancho fornecido com o seu aparelho à parede da cozinha com o pino. Assegurar que o gancho está fixado com firmeza à parede. Seguidamente inserir a corrente de segurança no parafuso do gancho.

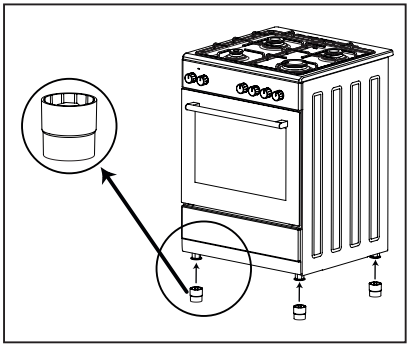
A corrente de segurança deve ser o mais curta possível para evitar a inclinação do forno para o lado e para a frente.





1. Parede da cozinha
2. Corrente de segurança
3. Parafuso do gancho
4. Bucha

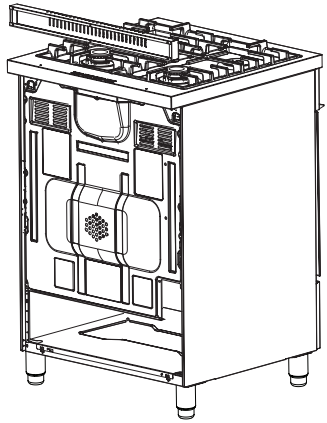
* Instalação Do Adaptador Dos Pés

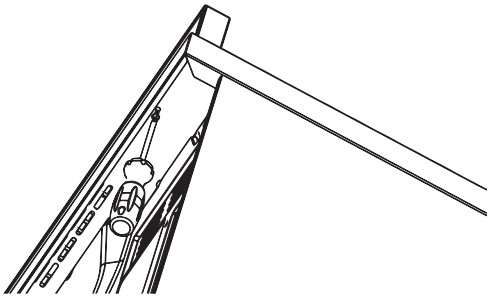


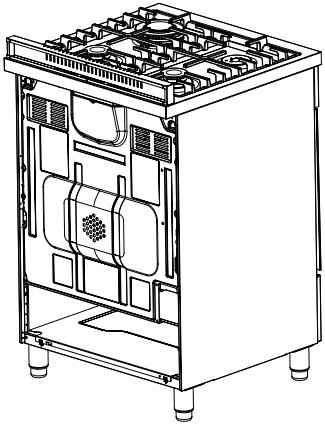
Conforme mostrado na figura, a instalação dos adaptadores dos pés é realizada enroscando os mesmos nos pés do forno.

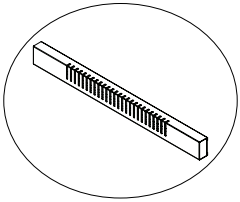
Nota: Os adaptadores dos pés aumentam a altura do forno.

* Onstalação Da Proteção Anti-Salpicos Profissional 60x60 (Chapa De Proteção De Calor)

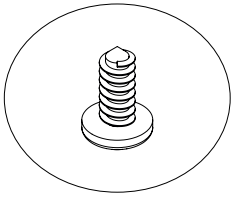








1



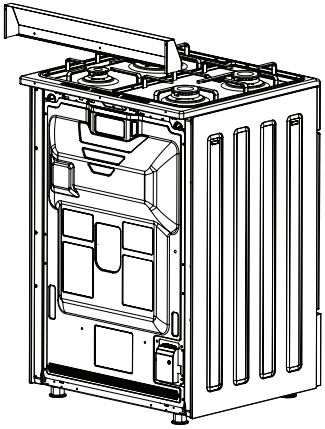
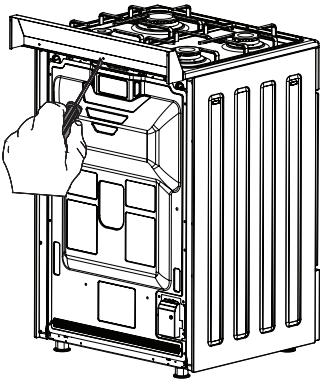
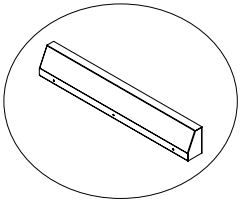
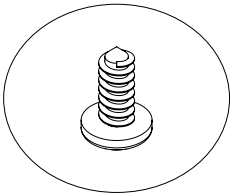
2

Alinhar as ranhuras de instalação da proteção anti-salpicos (chapa de proteção de calor) **(1)** com os orifícios na mesa.

Seguidamente enrosque os parafusos**(2)** nos orifícios de instalação da placa anti-salpicos (chapa de proteção do calor) **(1)** com a ajuda de um chave de fendas adequada.

Ao realizar o processo na ordem inversa, pode remover a proteção anti-salpicos (chapa de proteção de calor).

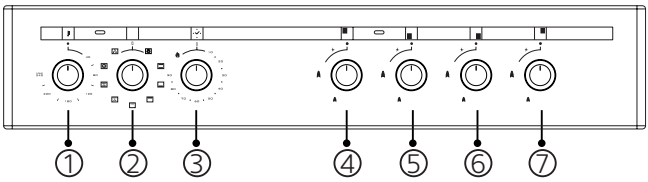
* Instalação Da Proteção Anti-Salpicos 56x57 (Chapa De Proteção De Calor)

	
	
1	**2**
Alinhar as ranhuras de instalação da proteção anti-salpicos (chapa de proteção de calor) **(1)** com os orifícios na mesa.	Seguidamente enrosque os parafusos**(2)** nos orifícios de instalação da placa anti-salpicos (chapa de proteção do calor) **(1)** com a ajuda de uma chave de fendas apropriada.

Ao realizar o processo na ordem inversa, pode remover a proteção anti-salpicos (chapa de proteção de calor).

PAINEL DE CONTROLO

Para Forno Elétrico



1. Botão de regulação de temperatura (Termostato)

2. Botões da função de cozedura

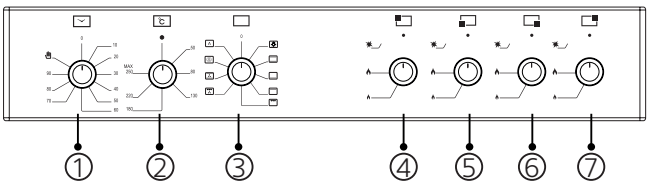
* **3.** Temporizador mecânico

4. Queimador a gás traseiro esquerdo

5. Queimador a gás frontal esquerdo

6. Queimador a gás frontal direito

7. Queimador a gás traseiro direito



1. Botão de regulação de temperatura (Termostato)

2. Botões da função de cozedura

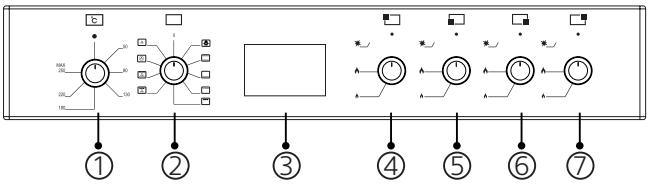
* **3.** Temporizador digital

4. Zona elétrica de cozedura traseira esquerda

5. Zona elétrica de cozedura frontal esquerda

6. Queimador a gás frontal direito

7. Queimador a gás traseiro direito



1. Botão de regulação de temperatura (Termostato)

2. Botões da função de cozedura

* **3.** Temporizador digital

4. Queimador a gás traseiro esquerdo

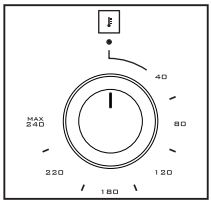
5. Queimador a gás frontal esquerdo

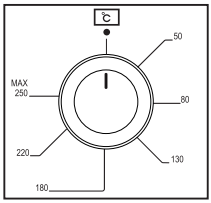
6. Queimador a gás frontal direito

7. Queimador a gás traseiro direito

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.

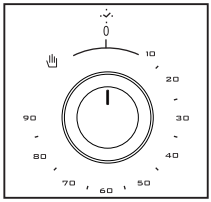
Botão De Regulação De Temperatura (Termostato)

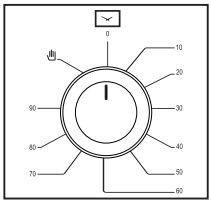




É também usado para determinar a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Depois de colocar a refeição no forno pode colocá-la à temperatura desejada rodando o botão. A luz do termostato apaga-se quando o forno atinge a temperatura ajustada. Consultar a tabela de cozedura para as temperaturas de cozedura das diferentes refeições.

* Botão Do Temporizador Mecânico





É usado para determinar o período para cozinhar no forno. Quando o tempo ajustado terminar, a alimentação dos aquecedores é desligada e é ouvido um sinal sonoro de aviso. O botão do temporizador mecânico é rodado para definir o tempo de cozedura para o tempo pretendido entre 0-90 minutos. Para os períodos de cozedura, consultar as tabelas de cozedura.

Cozedura Manual



Nota: Na cozedura manual, o tempo de cozedura é acompanhado pelo utilizador.

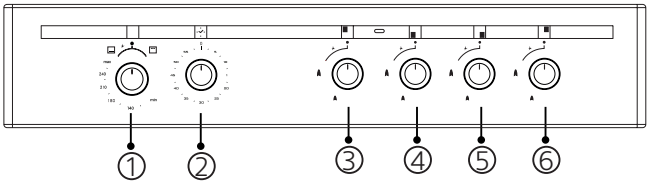
* Ícones Do Painel De Controlo





Ignição automática

Para Fornos A Gás



1. Botão da função de cozedura e botão de regulação da temperatura (Termostato)

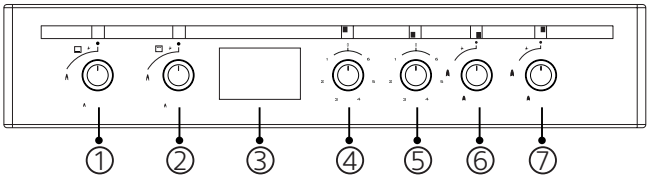
∗ **2.** Temporizador mecânico

3. Queimador a gás traseiro esquerdo

4. Queimador a gás frontal esquerdo

5. Queimador a gás frontal direito

6. Queimador a gás traseiro direito



1. Botões da função de cozedura do queimador inferior

2. Botão de função de cozedura do queimador superior

∗ **3.** Temporizador digital

4. Zona elétrica de cozedura traseira esquerda

5. Zona elétrica de cozedura frontal esquerda

6. Queimador a gás frontal direito

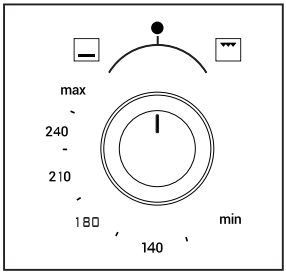
7. Queimador a gás traseiro direito

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.

ADVERTÊNCIA: Se existirem dois botões de função de cozedura separados no painel de controlo, controlar os queimadores inferior e superior, ambos os queimadores podem ser usados ao mesmo tempo. Se existirem um único botão de função de cozedura no painel de controlo, controlar os queimadores inferior e superior, os queimadores inferior e superior podem ser usados ao mesmo tempo.

Se O Queimador Do Forno (Inferior)-Grelhador (Superior) For Controlado Com Um Botão

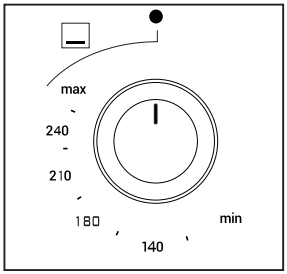
Botão De Regulação Da Temperatura E De Controlo Do Queimador Do Grelhador-Forno (Termostato)



É também usado para determinar a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Ao rodar o botão no sentido anti-horário depois de colocar os alimentos no forno, pode acender o queimador do forno e ajustar a temperatura. Ao rodar o botão no sentido horário, pode operar o queimador do grelhador. Consultar a tabela de cozedura para as temperaturas de cozedura das diferentes refeições.

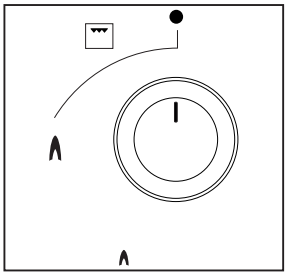
Se O Queimador Do Forno (Inferior)-Grelhador (Superior) For Controlado Com Botões Duplos

Botão De Regulação Da Temperatura E De Controlo Do Queimador Do Forno (Termostato)



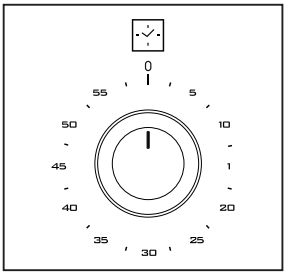
É também usado para determinar a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Ao rodar o botão depois de colocar os alimentos no forno, pode acender o queimador do forno e ajustar a temperatura. Consultar a tabela de cozedura para as temperaturas de cozedura das diferentes refeições.

Botão De Controlo Do Queimador Do Grelhador



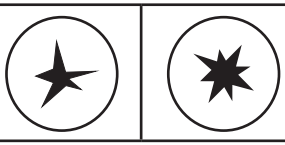
Permite que o grelhador seja controlado. Ao rodar o botão, pode operar com o grelhador.

* Botão Do Temporizador Mecânico



É usado para determinar o período para cozinhar no forno. Quando o tempo regulado é atingido, é ouvido um sinal sonoro. O botão do temporizador mecânico é rodado para definir o tempo de cozedura para o tempo pretendido entre 0-60 minutos. Para os períodos de cozedura, consultar as tabelas de cozedura.

* Ícones Do Painel De Controlo



Ignição automática

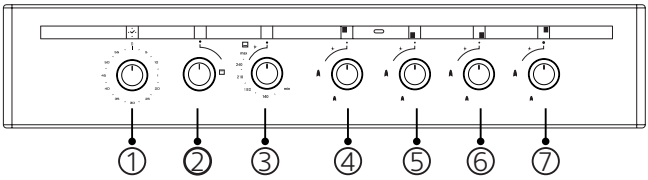


Posição acender / apagar a lâmpada

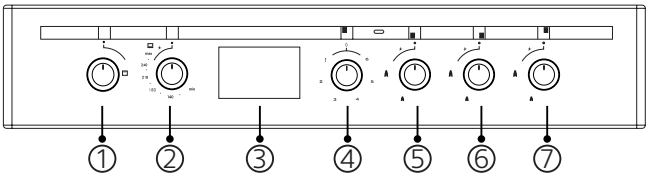


Lâmpada

Para Forno (Misto) Gás-Elétrico



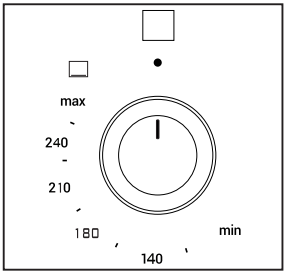
- ∗ **1.** Temporizador mecânico
- **2.** Grelhador (superior)
- **3.** Botão de regulação da temperatura e de controlo do queimador (inferior) do forno (Termostato)
- **4.** Queimador a gás traseiro esquerdo
- **5.** Queimador a gás frontal esquerdo
- **6.** Queimador a gás frontal direito
- **7.** Queimador a gás traseiro direito



- **1.** Grelhador (superior)
- **2.** Botão de regulação da temperatura e de controlo do queimador (inferior) do forno (Termostato)
- ∗ **3.** Temporizador digital
- **4.** Zona elétrica de cozedura traseira esquerda
- **5.** Queimador a gás frontal esquerdo
- **6.** Queimador a gás frontal direito
- **7.** Queimador a gás traseiro direito

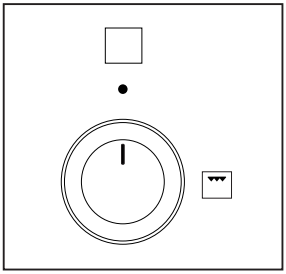
ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.

Botão De Regulação Da Temperatura E De Controlo Do Queimador Do Forno (Termostato)



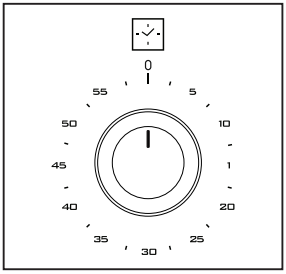
O forno permite que o queimador seja controlado. É também usado para definir a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Ao rodar o botão depois de colocar os alimentos no forno, pode acender o queimador do forno e ajustar a temperatura. Consultar a tabela de cozedura para as temperaturas de cozedura das diferentes refeições.

Botão De Controlo Do Grelhador



Permite que o grelhador seja controlado. Ao rodar o botão, pode operar com o grelhador.

* Botão Do Temporizador Mecânico



É usado para determinar o período para cozinhar no forno. Quando o tempo regulado é atingido, é ouvido um sinal sonoro. O botão do temporizador mecânico é rodado para definir o tempo de cozedura para o tempo pretendido entre 0-60 minutos. Para os períodos de cozedura, consultar as tabelas de cozedura.

FUNCIONAMENTO DO FORNO

Funcionamento Inicial Do Forno

Depois de ter feito as ligações necessárias do seu forno de acordo com as instruções, deve fazer o seguinte no funcionamento:

1. Remover todas as etiquetas ou acessórios que se encontrem dentro do forno. Se existir uma película de proteção na parte frontal do aparelho, deve remover a mesma.

2. Limpar o interior do forno com um pano molhado para remover o pó e os resíduos da embalagem. O interior do forno deve ficar vazio. Ligar o aparelho ao gás e à eletricidade.

3. Colocar o botão de regulação da temperatura na temperatura mais elevada e operar o forno durante 30 minutos com a respetiva porta fechada. Enquanto isto, podem surgir um fumo e odor ligeiros, esta é uma situação normal.

4. Depois de o forno ter arrefecido, limpar o interior do forno com água quente com detergente suave e secar com um pano limpo. Agora pode usar o seu forno.

5. Se o seu forno tiver a função de cozedura assistida por vapor; remover o recipiente da água do forno. Agitar bem o recipiente da água antes de usar o detergente.

Funcionamento Normal Do Forno

Se O Forno For Um Forno Elétrico

1. Para iniciar a cozedura, usar o botão de controlo da temperatura para definir a temperatura na qual pretende cozinhar, dependendo do tipo de alimentos e o botão de controlo da função de cozedura para definir a função de cozedura pretendida.

2. Pode definir o tempo de cozedura para qualquer tempo desejado usando o botão do temporizador mecânico nos modelos com um temporizador mecânico. Quando o tempo ajustado terminar, a alimentação dos queimadores é desligada e é ouvido um sinal de aviso sonoro.

3. Nos modelos com temporizador digital. quando o tempo de cozedura tiver terminado de acordo com a informação inserida, o temporizador desliga os queimadores e emite um sinal audível.

Se O Forno For Um Forno A Gás, Forno Gás-Elétrico (Misto)

1. Para utilizar o queimador pretendido, premir primeiro o botão no sentido da seta e aguardar 5 segundos para que o ar saia dos tubos (Ver figura 6).

Nos Modelos Com Ignição Manual; pode acender o queimador da sua preferência com um acendedor (fósforo, isqueiro) rodando o botão (Ver figura 7)

*** Nos Modelos Com Ignição (Automática) Com Um Botão;** pode acender o queimador da sua preferência premindo o botão na direção da seta (ver figura 6) e rodando o botão (ver figura 7).

*** Nos Modelos Que São Ligados Com O Botão;** em primeiro lugar, premir o botão no painel de controlo (Ver figura 8). Seguidamente, ao premir o botão do queimador pretendido na direção da seta, pode acender o queimador (Ver figura 6).

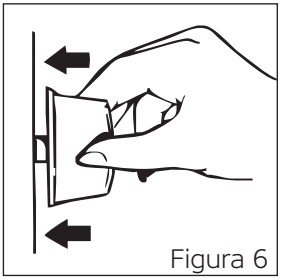


Figura 6

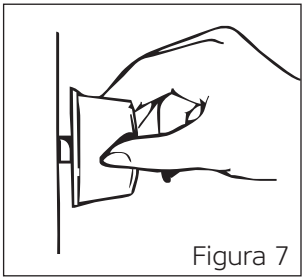


Figura 7

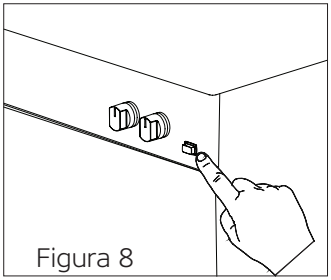


Figura 8

ADVERTÊNCIA: A ignição ocorre através da eletricidade nos modelos com ignição (automática) com um botão. Sendo assim, assegurar que o aparelho está ligado à eletricidade antes de usar o mesmo.

RISCO DE EXPLOSÃO E DE QUEIMADURAS: Quando o queimador do fogão estiver aceso, premir e manter o botão premido no máximo por 15 segundos para que o sistema de verificação de chama funcione. Manter o botão premido por mais tempo cria risco de explosão e de queimadura, pois isso levará à acumulação de gás. Se não houver ignição,aguardar pelo menos um minuto com a porta do forno aberta. Seguidamente, tentar realizar a ignição novamente.

2. Depois da ignição estar completada, pode começar o processo de cozedura.

3. Pode definir o tempo de cozedura para qualquer tempo desejado usando o botão nos modelos com um temporizador mecânico. Quando o tempo ajustado terminar, a alimentação dos queimadores é desligada e é ouvido um sinal de aviso sonoro.

4. O temporizador dá um sinal sonoro quando tempo de cozedura está de acordo com a informação inserida nos modelos com um temporizador digital.

ADVERTÊNCIA: Nos aparelhos do tipo de botão duplo de controlo; o queimador superior deve ser iniciado 15-20 minutos depois de o queimador inferior ter sido iniciado.

* VENTOINHA DE REFRIGERAÇÃO

Durante o funcionamento do forno, a ventoinha de refrigeração deve deslocar o vapor em excesso e impedir que o aparelho sobreaqueça. Isto é necessário para assegurar que o seu aparelho funcione e cozinhe bem.

A ventoinha de refrigeração continua a operar depois da cozedura ter terminado. Após o arrefecimento estar completado, o ventilador deve ser automaticamente desligado.

Usar O Grelhador

1. Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.

2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.

3. Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.

Ligar O Grelhador;

1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.

2. Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.

Para Desligar O Grelhador:

Colocar o botão de função na posição desligado.

ADVERTÊNCIA: Manter a porta do forno fechada quando estiver a grelhar (Grelhador elétrico com termostato).

ADVERTÊNCIA: Manter a porta do forno aberta quando estiver a grelhar (Grelhador elétrico e a gás sem termostato).

* Uso Da Chapa De Proteção Do Painel

A placa de proteção do painel é destinada a proteger o painel de controlo e os botões quando o forno está no modo de grelhador e a porta do forno estiver aberta. Quando o forno estiver no modo grelhador, a placa d eproteção do painel (ver figura 9) deve ser usada para evitar danos pelo calor no painel de controlo e nos botões.

Abrir a porta de vidro frontal do forno (Ver figura 10). Colocar a chapa de proteção do painel e fechar com suavidade a porta e fixar a placa de proteção do painel (Ver figura 11).

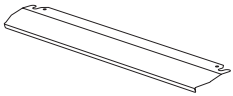


Figura 9

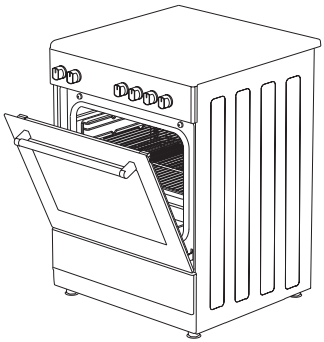


Figura 10

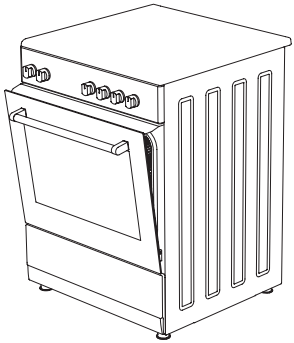


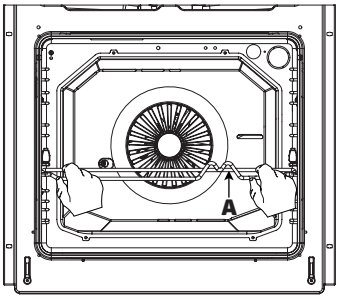
Figura 11

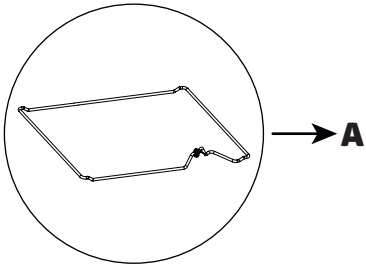
ADVERTÊNCIA: A chapa de proteção do painel é adequada para usar com a porta aberta.

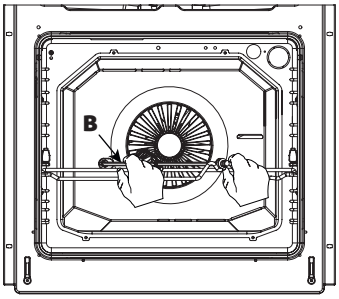
*** Usar Para Assar Frango**

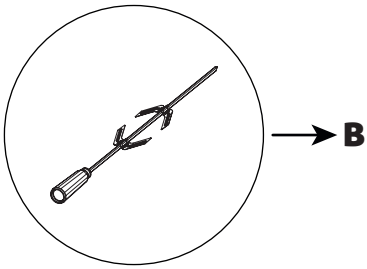
ADVERTÊNCIA: Lembre-se de remover a pega de plástico do espeto rodando-o antes de fechar a porta do forno.

Coloque a ave no espeto como um todo. De modo a que a ave seja grelhada de forma saudável, deve centrar e fixar a mesma no espeto **(b)** com os ganchos de fixação localizados de ambos os lados do espeto **(b)**. Colocar o espeto **(b)** no arame para assados **(a)** e colocar o mesmo no forno e assegurar que o fim do espeto **(b)** está colocado no compartimento do motor de assados.









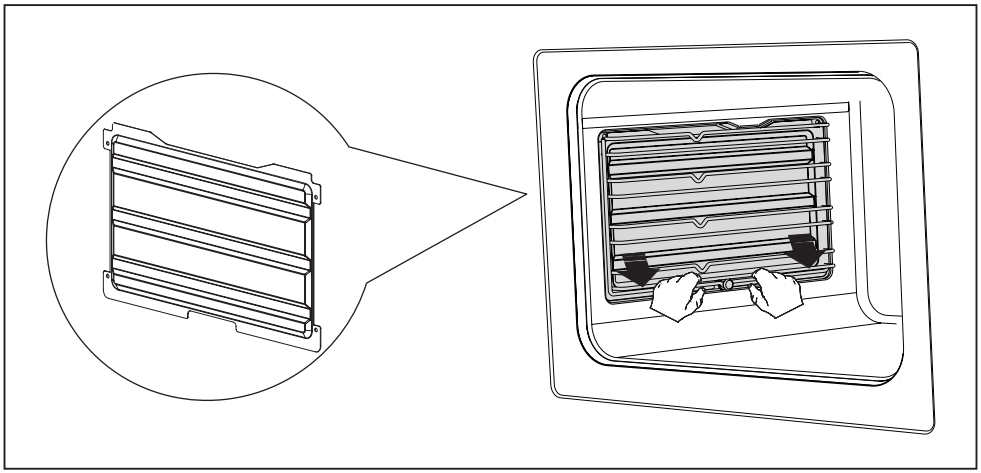
Depois de fechar a porta, colocar o forno na posição () de grelhador e colocar a temperatura no nível máximo usando o botão de definição da temperatura. De modo a recolher os pingos do óleo durante a cozedura, colocar o tabuleiro na base. Adicionar alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

* PAINEL CATALÍTICO

Está localizado atrás das prateleiras de arame do forno, nas paredes direita e esquerda da cavidade do forno. O painel catalítico remove odores intensos e permite usar o aparelho no seu melhor desempenho. A longo do tempo, o óleo e os odores dos alimentos penetram nas paredes esmaltadas do forno e nos elementos de aquecimento. O painel catalítico absorve quaisquer odores dos alimentos e do óleo e queima os mesmos durante a cozedura para limpar o seu forno.

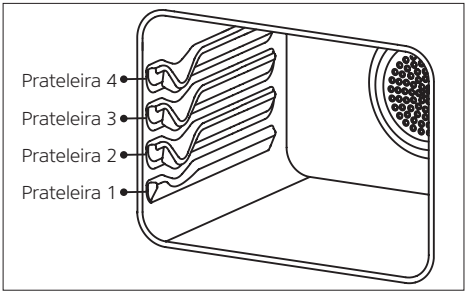
Remover O Painel Catalítico

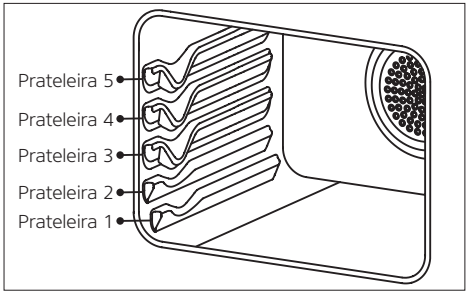
Para remover o painel catalítico, em primeiro lugar deve remover as prateleiras de arame. Depois destas prateleiras serem removidas, o painel catalítica fica solto. É aconselhável substituir o painel catalítico em cada 2-3 anos.



POSIÇÕES DA PRATELEIRA

Posições Padrão Da Prateleira

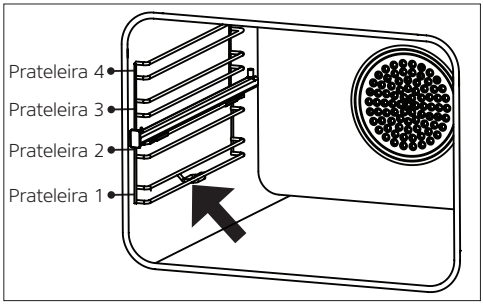


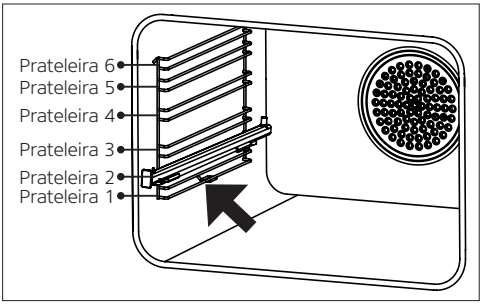


Nota: As prateleiras padrão podem ser 4 ou 5, dependendo da configuração do seu forno. Deve prestar atenção às prateleiras padrão do seu forno.

As posições da prateleira são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas prateleiras de arame inferior e superior.

* Posições Da Prateleira De Arame





Nota: Dependendo da configuração do seu forno, podem existir 4 0u 6 prateleiras de arame. Deve prestar atenção às prateleiras de arame do seu forno.

É importante colocar corretamente a prateleira de arame no forno. As posições da prateleira são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas grelhas de arame inferior e superior.

Instalar E Retirar As Prateleiras De Arame

Para retirar as prateleiras de arame premir os clipes mostrados com setas na figura acima, retirar primeiro o lado inferior e depois o superior das prateleiras de arame. Para instalar grelhas de arame; inverter o procedimento para a remoção das grelhas de arame.

USAR A PLACA

Usar A Placa A Gás

Há queimadores de fogão que funcionam a gás no lado superior do aparelho. O sistema de funcionamento destes queimadores do fogão é baseado num funcionamento em separado. Aplicar os seguintes passos para usar os queimadores do fogão.

1. Assegurar que as tampas do queimador estão na posição correta antes de começar a usar os queimadores do fogão. A colocação correta das tampas do queimador a gás é mostrada na figura abaixo.

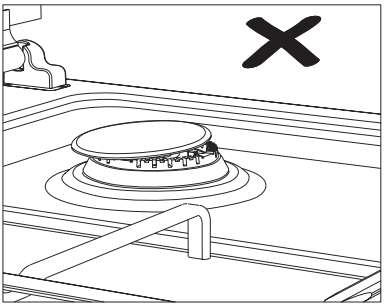


Figura 12

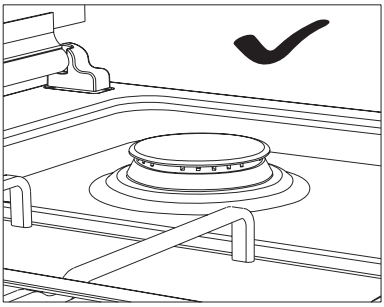


Figura 13

2. Antes de operar com o queimador do fogão, assegurar que a estrutura do queimador, a tubagem do queimador, o fundo do queimador e o orifício do injetor estejam secos e limpos.

3. Para utilizar o queimador do fogão de sua preferência, premir primeiro o botão no sentido da seta e aguardar 5 segundos para que o ar saia dos tubos (Ver figura 14).

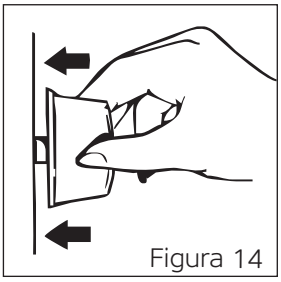


Figura 14

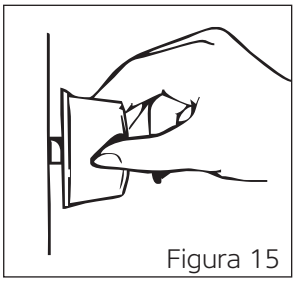


Figura 15

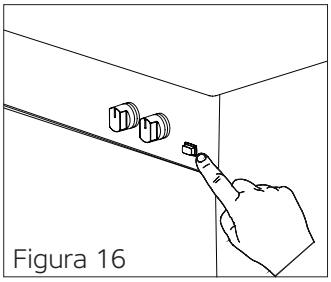


Figura 16

Nos Modelos Com Ignição Manual; pode acender o queimador do fogão pretendido com um acendedor (fósforo, isqueiro) rodando o botão (Ver figura 15).

*** Nos Modelos Com Ignição (Automática) Com Um Botão;** pode acender o queimador do fogão pretendido premindo o botão na direção da seta (ver figura 14) e rodando o botão (Ver figura 15).

*** Nos Modelos Que São Ligados Com O Botão;** em primeiro lugar, premir o botão no painel de controlo (Ver figura 16). Seguidamente, ao premir o botão do queimador do fogão pretendido na direção da seta, pode acender o queimador do fogão (Ver figura 14).

ADVERTÊNCIA: A ignição ocorre através da eletricidade nos modelos com ignição (automática) com um um botão. Sendo assim, assegurar que o produto está ligado à eletricidade antes de usar o mesmo.

RISCO DE EXPLOSÃO E DE QUEIMADURAS: Quando o queimador do fogão estiver aceso, premir e manter o botão premido no máximo por 15 segundos para que o sistema de verificação de chama funcione. Manter o botão premido por mais tempo cria risco de explosão e de queimadura, pois isso levará à acumulação de gás. Se não houver ignição,aguardar pelo menos um minuto. Seguidamente, tentar realizar a ignição novamente.

4. Assegurar que as grelhas estão totalmente assentes na placa. Se o grelhador não encaixar corretamente, pode dar origem a que os materiais que forem colocados sobre o mesmo derramem.

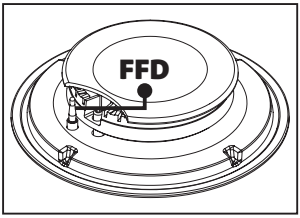
5. Assegurar que a porta superior do forno está na posição de totalmente aberta quando estiver a cozinhar nos queimadores do fogão. Se a porta superior for fechada enquanto os queimadores do fogão estiverem quentes, pode partir o vidro nos modelos com portas de vidro. Por esta razão, não deve fechar a porta superior enquanto os queimadores do fogão estiverem quentes.

Localizações Dos Queimadores De Cozedura

Pode controlar o queimador de cozedura com a ajuda dos botões no painel de controlo do aparelho.

Posição desligada		
Chama total		
Chama reduzida		

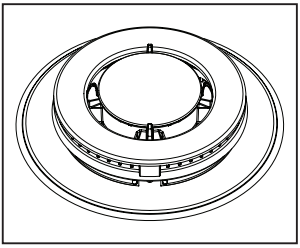
* Dispositivo De Falha Da Chama (FFD)



Aguardar 5-10 segundos premindo o botão para frente sem soltar a sua mão do botão depois de realizar o processo de ignição nos modelos com um conjunto de segurança de corte do gás de acordo com as instruções. O mecanismo de segurança será ativado neste período e irá assegurar que o fogão está em boas condições de funcionamento.

O mecanismo de segurança será ativado dentro deste período e irá assegurar que o fogão está em condições de funcionamento.

* Queimador Wok



O queimador wok é caraterizado pela respetiva cozedura rápida. Fornece uma distribuição homogénea de calor para a base do recipiente a alta temperatura uma vez que tem um sistema de chama de anel duplo. É ideal para cozedura curta e a alta temperatura. Quando quiser usar uma panela de fundo plano no queimador wok, deve retirar o manuseador da panela do queimador wok (adaptador do queimador wok) do fogão.

Diâmetro Do Recipiente A Ser Usado Nos Queimadores Do Fogão

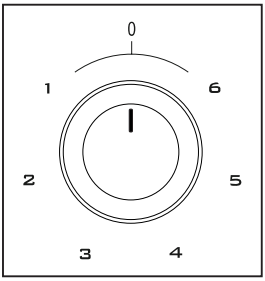
Quando usar os queimadores do fogão, deve usar recipientes que assentem corretamente e o mais possível na superfície da placa. Assim será possível usar a energia de forma mais eficiente. A tabela seguinte mostra os diâmetros recomendados para os recipientes a serem usados de acordo com os queimadores a gás.

Tipo De Queimador	Diâmetro Dos Recipientes De Cozedura		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Queimador pequeno	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Queimador médio	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Queimador grande	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Queimador wok	24-28 cm	---	24-26 cm

Usar A Secção Da Placa Elétrica

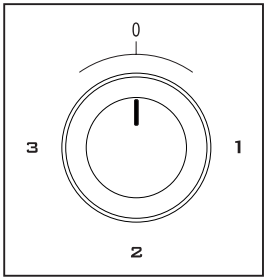
ADVERTÊNCIA: Os níveis de potência podem variar dependendo da opção do seu aparelho.

Se O Nível De Potência Inclui 6 Fases



Pode operar o botão no painel de controlo da zona de cozimento elétrica rodando-o até ao nível desejado. Ao rodar o botão do painel de controlo da zona de cozedura elétrica para a posição desligado (0), pode parar a operação.

Se O Nível De Potência Inclui 3 Fases



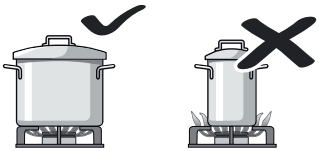
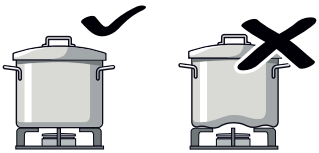
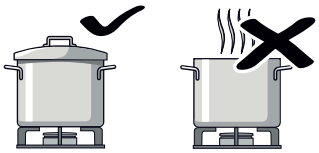
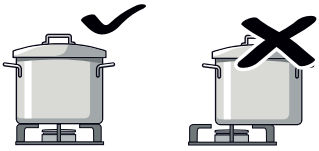
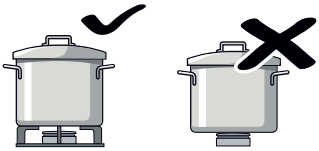
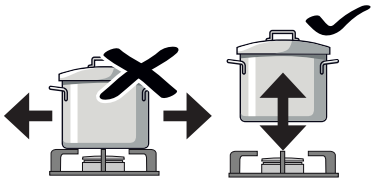
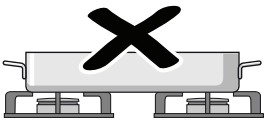
Pode operar o botão no painel de controlo da zona de cozimento elétrica rodando-o até ao nível desejado. Ao rodar o botão do painel de controlo da zona de cozedura elétrica para a posição desligado (0), pode parar a operação.

Os níveis de calor das zonas de cozedura elétricas (placas de aquecimento) são indicados na tabela.

Zona de cozedura elétrica (placa de aquecimento)	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Nível 4	Nível 5	Nível 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Ao utilizar as zonas de cozedura elétricas (placas de aquecimento), operar as mesmas inativas durante 5 minutos no nível mais alto. Esta operação irá limpar os resíduos da produção. Enquanto isto, podem surgir um fumo e odor ligeiros. Isto é normal e não é um defeito de fabrico.

Uso Do Recipiente Adequado

	Utilizar pratos de tamanho adequado para cada zona de cozedura. Não utilize pratos pequenos numa zona de cozedura grande. A chama não deve atingir as laterais do recipiente.
	Não usar recipientes com bases convexas ou côncavas. Desta forma, os pratos podem tombar-se. Usar somente pratos com uma base plana. Se estiver a usar o adaptador do queimador wok para o processo de cozedura, poderá usar pratos convexos.
	Não cozinhar sem uma tampa ou com uma tampa entreaberta. Isto faz com que desperdice energia. Os salpicos e os derrames podem danificar a superfície da placa e provocar um incêndio.
	Colocar o prato exatamente no centro sobre a zona de cozedura. Caso contrário, o mesmo pode tombar.
	Nunca colocar os utensílios diretamente sobre as zonas de cozedura, deve colocar os mesmos sempre sobre a grelha. Antes de operar o aparelho, assegurar que as grelhas estão na posição correta.
	Quando pretender colocar o recipiente noutra zona de cozedura, em vez de o deslizar, deve levantar o mesmo e colocá-lo em cima da zona de cozedura pretendida. Evitar o impacto na zona de cozedura e não colocar pesos sobre a mesma.
	Nunca usar dois queimadores ou fontes de calor ao mesmo tempo para aquecer um recipiente. Durante a cozedura prolongada, evitar usar tabuleiros para assar e terrinas à temperatura máxima.

* FUNÇÕES E CARATERÍSTICAS DA COZEDURA

Para Forno Elétrico

	O aquecimento inferior e superior funcionam em conjunto. Os alimentos são aquecidos por baixo e por cima ao mesmo tempo. O programa pode ser usado para cozinhar alimentos como bolos, pizza, bolachas e biscoitos. Usar um único tabuleiro para cozinhar.
	O aquecimento inferior, superior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Adequado para cozinhar alimentos tais como bolos, biscoitos, lasanha, carne. Usar um único tabuleiro para cozinhar.
	O turbo e o ventilador funcionam em conjunto. Adequado para cozinhar em níveis diferentes de prateleira.
	O grelhador está em funcionamento. O grelhador é usado para grelhar carnes como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O grelador e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. O grelhador é usado para grelhar carnes como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O aquecimento superior e o assador de frango funcionam conjuntamente. É adequado para os alimentos destinados a serem assados com a rotação do mesmo.
	O aquecimento superior está em funcionamento. É usado para aquecimento ou assar pequenas porções de alimentos.
	O aquecimento inferior está em funcionamento. Selecionar este programa até à hora do fim da cozedura se a parte inferior dos alimentos a ser cozinhados também deva ser assada. Esta função é também usada para limpeza a vapor. (Consultar, limpeza a vapor)
	O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.
	O aquecimento inferior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Usar o mesmo para cozinhar alimentos como bolos de fruta, etc.
	O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.
	É usada para iluminar o forno. A lâmpada opera automaticamente em todas as funções de cozedura.

ADVERTÊNCIA: As funções de cozedura podem não ser as mesmas em cada um dos modelos. Deve prestar atenção às funções de cozedura do seu forno.

Para Forno A Gás, Gás-Elétrico (Misto)

	O grelhador superior é colocado em funcionamento. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O conjunto do grelhador e do assador de frango funcionam conjuntamente. É adequado para os alimentos destinados a serem assados com a rotação do mesmo.
	O queimador (inferior) do forno é colocado em funcionamento.
	O queimador (inferior) do forno e o ventilador são colocados em funcionamento. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador.
	É adequado para os alimentos destinados a serem cozinhados ao serem rodados.
	O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.
	O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.
	O grelhador e a lâmpada são colocados em funcionamento. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O grelhador, o conjunto do assador de frango e a lâmpada funcioname conjuntamente. É adequado para os alimentos destinados a serem assados com a rotação do mesmo.
	O conjunto do assador de frango e a lâmpada funcionam conjuntamente. É usado para os alimentos que pretende cozinhar ao serem rodados.
	É usada para iluminar o forno.

ADVERTÊNCIA: As funções de cozedura podem não ser as mesmas em cada um dos modelos. Deve prestar atenção às funções de cozedura do seu forno.

RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA E ADVERTÊNCIAS

Pode consultar na tabelas seguintes a informação sobre os tipos dos alimentos que testámos nos nossos laboratórios e cujos valores de cozedura foram determinados por nós. Os tempos de cozedura podem variar de acordo com a tensão da rede elétrica, qualidade, quantidade dos ingredientes a serem cozinhados e temperatura. As refeições que cozinha usando esses valores podem não agradar ao seu gosto. Pode descobrir valores diferentes fazendo experiências para obter sabores e resultados diferentes que agradem ao seu gosto.

ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem supervisão com óleo sólido ou líquido no aparelho é perigoso e pode provocar um incêndio.

ADVERTÊNCIA: Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.

ADVERTÊNCIA: O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

ADVERTÊNCIA: Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Pode haver o risco de queimadura.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Usar luvas de cozinha quando está a retirar a refeição quente do forno.

ADVERTÊNCIA: Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.

ADVERTÊNCIA: Não cozinhar os alimentos colocando os alimentos diretamente no tabuleiro/grelhador. Colocar os alimentos no forno num acessório adequado.

ADVERTÊNCIA: Nunca encher o recipiente com mais de um terço do óleo. Não deixar de supervisionar a cozinha quando estiver a aquecer óleos. O óleo demasiado quente é um risco de incêndio.

ADVERTÊNCIA: Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

ADVERTÊNCIA: Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

ADVERTÊNCIA: Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno.

ADVERTÊNCIA: Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).

ADVERTÊNCIA: Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

ADVERTÊNCIA: Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

ADVERTÊNCIA: Os pratos de plástico podem derreter a altas temperaturas e danificar o aparelho. Não usar pratos de plástico.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar a fruta desidratada do forno, use luvas resistentes ao calor.

TABELAS DE CULINÁRIA

Para Forno Elétrico

60 litros

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) Grelha	Tempo (min.) cozedura
Bolo		170-180	2-3	35-45
Queque pequeno		170-180	2	25-30
Tarte		180-200	2	35-45
Massa		180-190	2	20-25
Biscoito		170-180	2	20-25
Tarte de maçã		180-190	1	50-70
Pão-de-ló		200/150 *	2	20-25
Piza		180-200	3	20-30
Lasanha		180-200	2-3	25-40
Biscoitos de amêndoa		100	2	50
Frango grelhado **		200-220	3	25-35
Grelhar peixe **		200-220	3	25-35
Carne assada **		Máx.	4	15-20
Almôndegas grelhadas **		Máx.	4	20-25

* Sem pré-aquecimento Recomendamos cozinhar a 200 ºC durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 ºC para a restante metade.

** Os alimentos devem ser voltados depois da metade do período de cozedura.

80 litros

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) Grelha	Tempo (min.) cozedura
Bolo		170-180	2-3	30-35
Queque pequeno		170-180	2-3	25-30
Tarte		180-200	2-3	35-45
Massa		180-190	2-3	20-25
Biscoito		170-180	2-3	20-25
Tarte de maçã		180-190	2-3	50-70
Pão-de-ló		200/150 *	2-3	20-25
Piza		180-200	3	20-30
Lasanha		180-200	2-3	25-40
Biscoitos de amêndoa		100	2-3	50-70
Frango grelhado **		200-220	2-3	25-35
Grelhar peixe **		190 -200-220	3-4	25-35
Carne assada **		Max.	4-5	30-35
Almôndegas grelhadas **		Max.	4-5	25-30

* Sem pré-aquecimento Recomendamos cozinhar a 200 ºC durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 ºC para a restante metade.

** Os alimentos devem ser voltados depois da metade do período de cozedura.

* SECAR

ADVERTÊNCIA: Não pré-aquecer durante a secagem.

Alimento	Cozedura Função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) Grelha	Cozedura cozedura (horas)
Banana fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5
Maçã fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5
Laranja fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5

ADVERTÊNCIA: A secagem deve ser realizada no tabuleiro de secagem.

ADVERTÊNCIA: Não abrir a porta do forno até que o processo de secagem fique concluído.

ADVERTÊNCIA: Quanto mais finas forem as fatias, mais rápida é a duração da secagem e o aroma dos alimentos é melhor preservado.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar a fruta desidratada do forno, use luvas resistentes ao calor.

* COZINHAR COM CONVECÇÃO A AR

Enquanto a fritadeira sem óleo estiver a cozinhar, pode cozinhar de acordo com os valores especificados na tabela de cozedura, alternando o forno para o modo fritadeira sem óleo [inferior-superior + ventilador ()].

Tabela De Cozedura Da Fritadeira Sem Óleo

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 8-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Peso em gramas (g)
Biscoito		170	2-3	10-15	-
Nuggets de frango congelados		200	2-3	20-25	750
Batatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Batatas fritas Halloumi		200	2-3	10-15	250
Bife		180	2-3	10-15	1000
Almôndega		180	2-3	10-15	1000
Piza		200	2-3	10-15	-
Cogumelos		200	2-3	15-20	1000
Rolos de frango		180	2-3	25-30	1000
Peito de frango		180	2-3	25-30	750

ADVERTÊNCIA: A cozedura com convecção a ar deve somente ser feita no tabuleiro de convecção a ar.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar a fruta desidratada do forno, use luvas resistentes ao calor.

* COZEDURA ASSISTIDA POR VAPOR

Dado não ser cozinhado em água, as vitaminas e os minerais são retidos durante a cozedura a vapor.

A cozedura assistida por vapor preserva os sabores dos alimentos melhor do que na cozedura normal. De igual modo, desta forma os alimentos retêm as cores frescas e naturais.

O consumo de água depende do tipo de alimentos e da duração do tempo de cozedura.

De acordo com a opção do aparelho, pode realizar a cozedura assistida por vapor com dois métodos diferentes.

1. Remover o recipiente da água puxando o mesmo nos pontos indicados pela seta. Encher o recipiente da água (consultar a figura 17) e deslizar o mesmo na direção da seta para a posição de início para o colocar na posição (ver figura 18), (ver figura 19). Depois de 10 minutos de pré-aquecimento, deslizar o recipiente da máquina na direção da seta até ouvir um "clique" (ver figura 20).

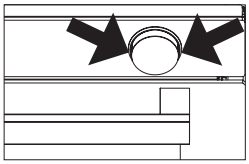


Figura 17

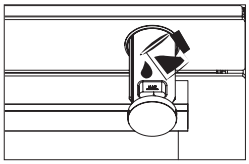


Figura 18

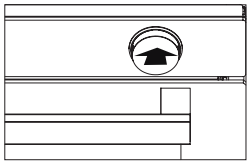


Figura 19

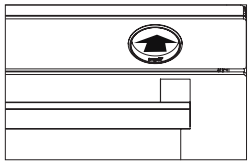


Figura 20

ADVERTÊNCIA: Se o aparelho tiver a função de cozedura assistida por vapor; verificar se há água nos recipientes de água enquanto está a remover o aparelho para outro local. Se houver água nos recipientes, deve esvaziar os mesmos.

ADVERTÊNCIA: Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas água engarrafada. A água não deve ser substituída por soluções que são inflamáveis, contendo álcool ou com partículas sólidas. Nunca usar água mineral ou outros líquidos!

ADVERTÊNCIA: O reenchimento máximo é 250 mililitros e o reenchimento mínimo é 65 mililitros.

ADVERTÊNCIA: Quando encher o recipiente de água, nunca exceder a marcação máxima!

ADVERTÊNCIA: Para cada processo de cozedura, respeite o montante de água para os alimentos conforme indicado na tabela de cozedura.

ADVERTÊNCIA: Não remover o recipiente da água enquanto estiver a decorrer a cozedura.

ADVERTÊNCIA: Se possível, usar recipientes com orifícios perfurados para cozinhar a vapor. Isto assegura que o vapor chega aos alimentos por todos os lados e que os alimentos são cozinhados uniformemente.

ADVERTÊNCIA: Usar somente recipientes que sejam resistentes ao calor (até 100 ºC) e ao vapor. Se pretender usar recipientes de plástico, verificar com o fabricante para ver se é adequado para o forno.

ADVERTÊNCIA: Recipientes mais espessos como os de porcelana, cerâmica ou faiança não são adequados para a cozedura a vapor. Dado que são espessos, não conduzem bem o calor e portanto os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser mais demorados.

Tabela De Cozedura Assistida Por Vapor

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Água quantidade (ml.)
Biscoito		170	3	20-25	100
Biscoito salgado		170	3	20-25	100
Massa		180	3	25-30	100
Pãezinhos		180	3	25-30	100
Salmão		180	3	40-45	100
Coxa de frango		200	3	40-45	150
Asas de frango		230	4	40-45	100
Frango inteiro		190-230	3	60-70	250
Pernil de cordeiro com vegetais		170	3	80-90	250
Carne assada		190	3	55-60	200
Entrecosto		180	3	35-40	250

ADVERTÊNCIA: Fazer a cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro

ADVERTÊNCIA: O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar os alimentos quentes do forno, usar luvas resistentes ao calor.

2. Abrir a tampa do aparelho (consultar a figura 21). Remover a tam-

pa do recipiente da água e encher o recipiente (consultar figura 22). Seguidamente, fechar a tampa do recipiente da água (consultar figura 23). Fechar a tampa do aparelho e pré-aquecer o mesmo durante 10 minutos. Depois do pré-aquecimento, pode colocar os alimentos no aparelho.

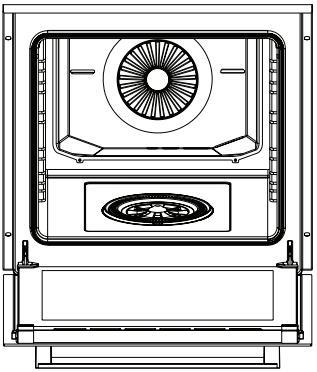


Figura 21

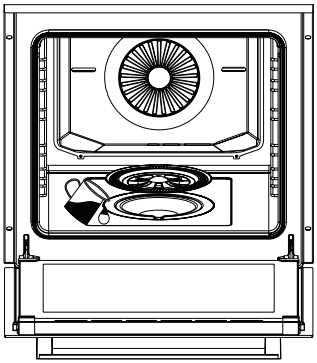


Figura 22

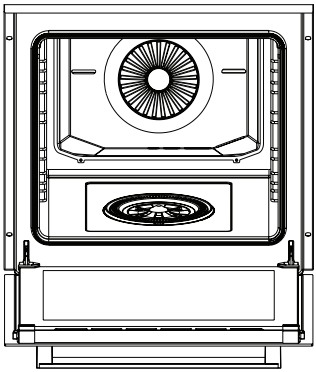


Figura 23

ADVERTÊNCIA: Se o aparelho tiver a função de cozedura assistida por vapor; verificar se há água nos recipientes de água enquanto está a remover o aparelho para outro local. Se houver água nos recipientes, deve esvaziar os mesmos.

ADVERTÊNCIA: Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas água engarrafada. A água não deve ser substituída por soluções que são inflamáveis, contendo álcool ou com partículas sólidas. Nunca usar água mineral ou outros líquidos!

ADVERTÊNCIA: O reenchimento máximo é 200 mililitros e o reenchimento mínimo é 80 mililitros.

ADVERTÊNCIA: Para cada processo de cozedura,

respeite o montante de água para os alimentos conforme indicado na tabela de cozedura.

ADVERTÊNCIA: Se possível, usar recipientes com orifícios perfurados para cozinhar a vapor. Isto assegura que o vapor chega aos alimentos por todos os lados e que os alimentos são cozinhados uniformemente.

ADVERTÊNCIA: Usar somente recipientes que sejam resistentes ao calor (até 100 ºC) e ao vapor. Se pretender usar recipientes de plástico, verificar com o fabricante para ver se é adequado para o forno.

ADVERTÊNCIA: Recipientes mais espessos como os de porcelana, cerâmica ou faiança não são adequados para a cozedura a vapor. Dado que são espessos, não conduzem bem o calor e portanto os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser mais demorados.

Tabela De Cozedura Assistida Por Vapor

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Água quantidade (ml.)
Pão		200	2	20-30	80
Frango		200	2	60-70	150
Salmão com vegetais		180	2	30-40	80
Coxa de frango		200	2	25-35	100
Massa		190	2	15-25	80
Pernil de cordeiro com vegetais		170	2	60-70	150
Pãezinhos		190	2	15-25	80
Entrecosto		180	2	40-50	150
Batata assada		190	2	90-100	150

ADVERTÊNCIA: Fazer a cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro.

ADVERTÊNCIA: O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar os alimentos quentes do forno, usar luvas resistentes ao calor.

Limpar O Tabuleiro Da Água Na Parte Inferior Do Forno

Dependendo da frequência da limpeza a vapor da cozedura assistida por vapor e da dureza da água usada, podem formar-se manchas de calcário no tabuleiro da água na parte inferior do forno. Após cada 2 ou 3 utilizações, para dissolver o calcário que se pode formar no tabuleiro da água na parte inferior do forno a limpeza a vapor após a cozedura assistida por vapor, o procedimento é o seguinte:

1. Colocar 350 cc de vinagre branco (a acidez do vinagre não deve ser superior a 6%) no tabuleiro da água na parte inferior do forno.

2. Permitir que o vinagre dissolva os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante pelo menos 30 minutos.

3. Limpar o tabuleiro da água com um pano húmido e secar com um pano seco.

ADVERTÊNCIA: Não usar soluções de limpeza que contenham ácidos ou lixivias para limpar o tabuleiro da água na parte inferior do forno. Não limpar raspando o calcário que possa estar acumulado no tabuleiro da água na parte inferior do forno. Caso contrário, o aparelho fica danificado.

TABELA DE CULINÁRIA

Para Forno A Gás, Gás-Elétrico (Misto)

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) grelha	Base Tempo de cozedura do queimador (mín)	Tempo Tempo de cozedura do queimador (mín)	Tempo Total (mín)
Pizza congelada **	/	190	3	10	5	15
Biscoito **	/	175	3	10	5	15
Tarte de maçã	/	200	2	45	10	55
Bolo pequeno **	/	190	3	25	5	30
Pão-de-ló	/	200-150	3	20	15	35
Frango inteiro	/	180-230	2	20	50	70
Almôndega *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Bife *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Peixe *		Máx.	3-4	-	20-25	-
Pão de sanduíche		Máx.	3-4	-	5-10	-

* Os alimentos devem ser voltados após decorrer metade do tempo de cozedura.

** É recomendado cozinhar os alimentos com papel vegetal colocados na prateleira de arame.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A limpeza periódica prolonga a vida útil aparelho e reduz os problemas frequentes.

ADVERTÊNCIA: Desligar as ligações elétricas do aparelho. Há o perigo de choque elétrico.

ADVERTÊNCIA: Aguardar até que o aparelho arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

ADVERTÊNCIA: As superfícies das peças do queimador e a grelha ficam ligeiramente opacos ao longo do tempo. Isto é normal e não significa deterioração do material.

ADVERTÊNCIA: O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

ADVERTÊNCIA: O vapor de um dispositivo de limpeza a vapor pode infiltrar-se nas peças que conduzem eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca usar um aparelho a vapor para limpar o forno.

ADVERTÊNCIA: Nunca lavar qualquer das partes do aparelho na máquina de lavar loiça! (exceto os acessórios)

ADVERTÊNCIA: O recipiente da água não deve ser submergido em água e nunca deve ser lavado na máquina de lavar louça! Não usar esponjas muito ásperas ou escovas quando limpar o recipiente da água.

ADVERTÊNCIA: Desligar o aparelho antes de reti-

rar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

1. Não limpar as partes interiores, painel, tabuleiros e outras partes do aparelho com ferramentas rijas tais como escovas rijas, palha-de-aço ou facas. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.

2. Depois de limpar as partes interiores do forno com um pano com sabão, enxaguar e secar bem com um pano macio.

3. Limpar as superfícies de vidro com substâncias de limpeza de vidro especiais.

4. Não usar detergentes alifáticos ou hidrocarbonados.. Estes podem fazer com que as juntas da porta fiquem inchadas.

5. Nunca usar materiais inflamáveis como ácidos, diluente ou gás quando limpar o seu aparelho.

6. Usar estearato de potássio (sabão suave) para a sujidade e as manchas.

7. Limpar a painel de controlo com um pano molhado e secar com um pano seco.

8. O aparelho deve ser totalmente limpo após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o aparelho for usado novamente mais tarde.

9. Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois do processo de limpeza e que limpa imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

10. Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

11. Limpar e secar o forno e os respetivos acessórios após cada utilização.

12. Fechar a porta do forno depois de o interior do aparelho secar completamente.

13. O aparelho deve ser limpo em profundidade para evitar maus odores se não for para ser usado durante um longo período de tempo. Deixar a porta do forno aberta após cada limpeza.

14. Substituir as juntas da porta do aparelho quando se formarem poros ou quando a mesma ficar com fissuras. Pode encomendar a junta da porta num serviço de assistência autorizado.

15. Limpar as prateleiras de arame na máquina de lavar louça ou com um detergente para a louça e água quente.

16. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os arranhões que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.

17. Se o aparelho não for utilizado por um período mais longo do que o normal, o mesmo deverá ser cuidadosamente limpo antes de ser reiniciado e verificado por um técnico autorizado quanto ao funcionamento correto.

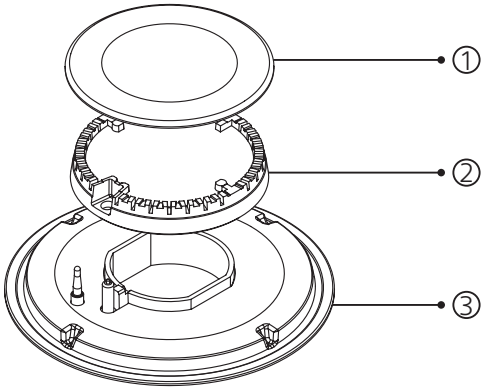
18. Remover a tampa de vidro da lâmpada do forno (consultar substituição da lâmpada) e limpar com um pano humedecido com detergente da louça e água quente. Limpar com um pano húmido macio.

19. Limpar as zonas de cozedura do fogão e todas as peças removíveis apenas manualmente com um pano esponjoso, um pouco de detergente e água quente.

20. Limpar as secções da placa não amovíveis do forno com um pano molhado.

21. Limpar os elementos de ignição com um pano bem torcido. Depois secar os mesmos com um pano limpo. Assegurar que os orifícios das chamas e a vela de ignição estejam completamente secos. Caso contrário, não haverá faísca no final do de ignição.

Montar As Peças Do Queimador Do Fogão



1. Tampa do queimador

2. Estrutura do queimador

3. Fundo do queimador

Colocar a estrutura do queimador do fogão**(2)** no grupo do queimador**(3)**. Assegurar que a estrutura do queimador **(2)** está colocada no grupo do queimador **(3)** rodando a estrutura do queimador **(2)** esquerda e direita. Após esta operação, colocar a tampa do queimador **(1)** exatamente por cima da estrutura do queimador do fogão **(2)**.

ADVERTÊNCIA: Se as peças do queimador do fogão não forem montadas corretamente após a limpeza, o desempenho da ignição será afetado negativamente.

*** Limpeza A Vapor**

Permite a remoção da sujidade amaciada graças ao vapor que se forma no forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.

2. Colocar meio litro de água no tabuleiro e colocar o tabuleiro na prateleira inferior do forno.

3. Para Um Forno Elétrico; colocar o interruptor na posição de resistência inferior (). Definir o termostato para 70 °C, e colocar o forno a funcionar durante 30 minutos.

Para Um Forno Elétrico, Gás-Elétrico; colocar o interruptor na posição de resistência inferior (). Ajustar o botão de de regulação da temperatura (termostato) para a regulação mais baixa e operar o forno durante 30 minutos.

4. Depois de operar o forno durante 30 minutos, abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com um pano humedecido.

5. Para a sujidade que não sair, limpar o forno usando um detergente da louça, água morna e um pano macio e secar a zona que limpou com a ajuda de um pano seco.

Limpar O Vidro Do Forno

Premir os fechos de plástico nos lados esquerdo e direito conforme mostrado na figura 24 e levante o perfil puxando o mesmo em direção a si conforme mostrado na figura 25. O vidro ficará solto depois do perfil ser removido conforme mostrado na figura 26. Puxar cuidadosamente o vidro que fica solto em direção a si. O vidro exterior é fixado ao perfil da porta do forno. Pode facilmente limpar os vidros depois de os mesmo terem sido separados. Depois da limpeza e da manutenção estarem completadas, pode voltar a colocar os vidros realizando o procedimento de remoção na ordem inversa. Assegurar que a o perfil de escoamento está corretamente colocado.

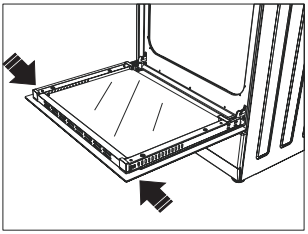


Figura 24

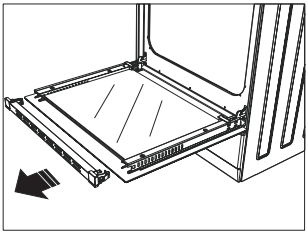


Figura 25

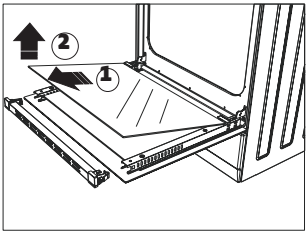


Figura 26

Limpeza E Montagem Do Porta Do Forno

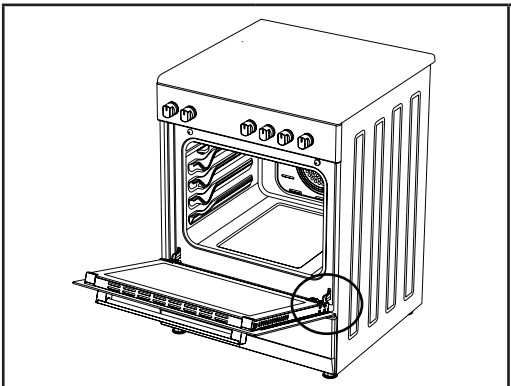


Figura 27

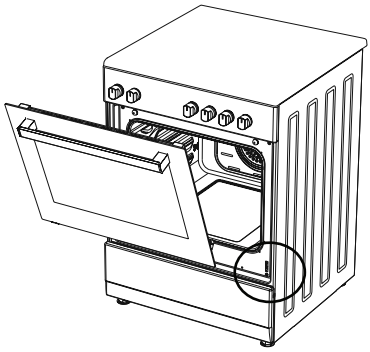


Figura 28

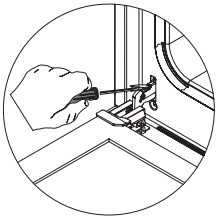


Figura 27.1

Abrir totalmente a porta puxando a porta do forno em direção a si. Depois desbloquear o bloqueio da dobradiça puxando-o para cima com uma chave de fendas. (Ver figura 27.1).

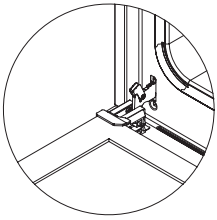


Figura 27.2

Colocar o bloqueio da dobradiça no ângulo mais amplo (Ver figura 27.2) Colocar as duas dobradiças que ligam a porta do forno ao forno na mesma posição.

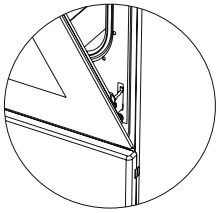


Figura 28.1

Depois fechar a porta do forno até que a mesma assente contra o bloqueio da dobradiça (Ver figura 28.1).

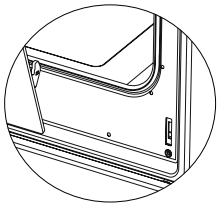


Figura 28.2

Para remover a porta do forno, segurar a porta com as duas mãos quando estiver a um nível próximo da posição de fechada e puxar a mesma para cima. (Ver figura 28.2).

Para voltar a colocar a porta do forno deve ser seguido o procedimento de remoção da porta na forma inversa.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

ADVERTÊNCIA: De modo a evitar um choque elétrico, desligar a ligação da alimentação antes de substituir a lâmpada do forno!

ADVERTÊNCIA: De modo a evitar um choque elétrico, aguardar que o mesmo arrefeça antes de substituir a lâmpada do forno! As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

ADVERTÊNCIA: A lâmpada usada neste aparelho não é adequado para a iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os alimentos.

ADVERTÊNCIA: A lâmpadas de iluminação usadas neste aparelho deve poder suportar condições físicas extremas, por exemplo temperaturas acima de 100 ºC.

ADVERTÊNCIA: Em aparelhos com lâmpadas de halogénio: o utilizador não deve olhar para a lâmpada de halogénio.

Para Mudar A Lâmpada:

1. Desligar a eletricidade.

2. Remover a proteção de vidro rodando a mesma no sentido anti--horário (Ver figura 29). O uso de luvas de plástico pode ajudá-lo se tiver dificuldade em o rodar.

3. Depois remover a lâmpada do forno rodando-a (ver figura 30) se for do tipo **A**, ou puxando-a (ver figura 31) se for do tipo **B**.

4. Colocar uma nova lâmpada com as mesmas caraterísticas.

5. Substituir o vidro de proteção e ligar a unidade à eletricidade.

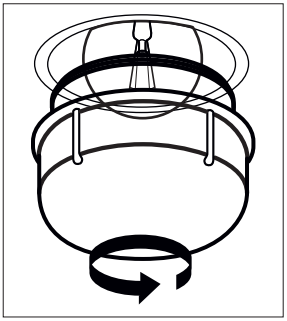


Figura 29

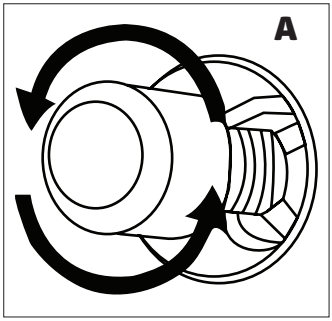


Figura 30

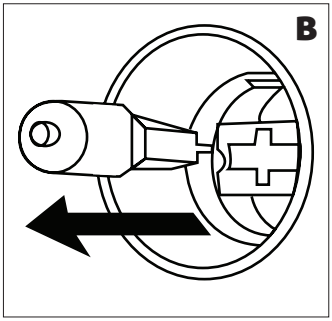


Figura 31

Nota: Este aparelho contém uma fonte de luz com a eficiência energética da classe G.

Mudar A Lâmpada Quadrada

1. Desligar a eletricidade.

2. Remover puxando a proteção de vidro em direção a si.

3. Depois remover a lâmpada do forno puxando-a para fora.

4. Colocar uma nova lâmpada com as mesmas caraterísticas.

5. Substituir o vidro de proteção e ligar a unidade à eletricidade.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu aparelho verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Pontos De Verificação

Caso tenha algum problema com o forno, verificar primeiro a tabela abaixo e experimentar as sugestões. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência.

Problema	Causa Possível	O que fazer
O forno não funciona.	Fonte de alimentação não disponível.	Verificar se a fonte de alimentação está disponível.
	Fornecimento de gás não disponível.	Verificar se a válvula principal do gás está aberta.
		Verificar se a mangueira de gás está dobrada ou torcida.
		Assegurar que a mangueira de gás está ligada ao forno.
		Verificar se está a ser usada a válvula adequada do gás.
O forno para durante a cozedura.	A ficha sai da tomada da parede.	Voltar a instalar a ficha na tomada de parede.
Desliga-se durante a cozedura.	Funcionamento contínuo durante muito tempo.	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura.
	Mais do que uma ficha numa tomada de parede.	Usar apenas uma ficha para cada tomada de parede.
A porta do forno não está a abrir adequadamente.	Resíduos alimentares presos entre a porta e a cavidade interior.	Limpar bem o forno e tentar voltar a abrir a porta.
Isqueiro não está a funcionar.	Extremidades ou corpo das fichas de ignição estão entupidos.	Limpar as extremidades ou corpo das fichas de ignição.
	Tubos dos queimadores de gás estão entupidos.	Limpar os tubos dos queimadores de gás.
Choque elétrico quando tocar no forno.	A alimentação pode não estar corretamente ligada à terra.	Assegurar que a alimentação está ligada à terra adequadamente.
	Pode estar a usar uma tomada sem ligação à terra.	

Problema	Causa Possível	O que fazer
Está a pingar água.	Dependendo dos alimentos, pode formar-se nalguns casos água ou vapor. Isto não é uma avaria do aparelho.	Deixar o forno arrefecer e, em seguida, secar com um pano da loiça.
Vapor a sair de uma fissura na porta do forno.		
Água existente no interior do forno.		
Forno não aquece.	Porta do forno está aberta.	Fechar a porta e reiniciar.
	Os comandos do forno podem não estar definidos corretamente.	Ler a secção referente ao funcionamento do forno e reiniciar o forno.
	O fusível pode ter queimado ou o disjuntor pode ter-se ativado.	Substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, ligar a um eletricista.
Durante o funcionamento sai fumo do forno.	Quando o forno funcionar pela primeira vez.	Fumo sai dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos já não haverá fumo.
	Alimento no aquecedor.	Deixar o forno arrefecer e limpar resíduos de alimentos do aquecedor.
Há um cheiro a queimado ou a plástico quando está a usar o forno.	Estão a ser usados dentro do forno acessórios de plástico ou outros não resistentes ao calor.	Usar recipientes em vidro adequados para temperaturas elevadas.
O forno não cozinha bem.	A porta pode ter sido aberta com demasiada frequência durante a cozedura.	Não abrir a porta do forno com frequência exceto se estiver a cozinhar algo que necessite de ser voltado. Se abrir a porta com demasiada frequência, a temperatura interior irá baixar, o que pode afetar o resultado da cozedura.
A luz interior está fraca ou não funciona.	A lâmpada pode estar fundida.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.
	Objeto estranho que cobre a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interior do forno e verificar novamente.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

1. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

2. Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.

3. Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.

4. Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.

5. Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.

6. Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

Procedimentos De Manuseamento Futuro

O aparelho deverá ser armazenado e transportado na sua caixa original. Caso a caixa original não esteja disponível, o aparelho deve ser embrulhado com plástico bolha ou papelão grosso e bem colado com fita adesiva.

A tampa do aparelho deve estar colada às paredes laterais.

Não colocar outros itens sobre o aparelho e transportar o mesmo na vertical.

Não deixar cair o aparelho durante o transporte e protegê-lo contra impactos.

O aparelho deve ser mantido na posição normal durante o transporte.

Durante o manuseamento, os acessórios do aparelho devem ser fixados com fita adesiva para não danificar o aparelho.

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o aparelho ecológica e economicamente.

1. Usar recipientes de cor escura e esmalte que conduzam melhor o calor no forno.

2. Ao cozinhar os seus alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que o pré-aquecimento é necessário, pré-aqueça o forno.

3. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.

4. Tentar não cozinhar simultaneamente vários pratos no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame.

5. Cozinhar vários pratos sucessivamente. O forno não perderá calor.

6. Desligar o forno alguns minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.

7. Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.

CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO REEE E ELIMINAÇÃO DE APARELHOS USADOS

Eliminação da embalagem de uma forma ecológica.

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos - REEE). A diretriz determina o quadro para o retorno e reciclagem de aparelhos usados, conforme aplicável em toda a UE.

INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM

Este aparelho foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Portanto, não elimine este aparelho com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Levá-lo para um ponto de recolha para equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. Ajude a proteger a ambiente e os recursos naturais através da reciclagem de aparelhos usados. Antes de eliminar o aparelho, desligue-o da ficha elétrica para a segurança das crianças e torne-o inoperável. A embalagem do aparelho é feita com materiais recicláveis, em conformidade com a legislação nacional. Não eliminar os resíduos de embalagens no lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminá-los nas zonas recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

